

# El aceite de oliva ecijano *“Tierras del Sur”*



Ramón Freire Gálvez

## **Felicitación:**

En el otoño de 2006, el caballero ecijano D. Pedro de Cárdenas Osuna, ecijanista, amigo y seguidor de mis investigaciones, me propuso indagara sobre el aceite de oliva ecijano, dada la importancia que, de siempre, había tenido en la agricultura astigitana y cuyo producto, había dado la vuelta al mundo desde la época romana, llevando el sello de la Astigi de Augusto.

Tras un año largo de investigación y preparación, a finales del año 2007 quedó terminada para publicarla, lo que se hizo con el patrocinio de sus empresas, en Enero de 2008, bajo el título de *"El aceite de oliva ecijano, Tierras del Sur"*.

Hoy, 29 de Junio de 2013, festividad de San Pedro y San Pablo, he querido, como homenaje a mi buen amigo Pedro de Cárdenas Osuna, y en felicitación a su onomástica, cuando tiene su salud un poco resquebrajada, colgar esta, su publicación, en internet, para que, como siempre, usted, lector/a, no sólo pueda disfrutarla, sino difundirla, porque con ello, una vez más, estaremos dando a conocer nuestra hermosa y gran Ciudad de Écija.

**Ramón Freire Gálvez**

*Olivo solitario,  
lejos del olivar, junto a la fuente,  
olivo hospitalario  
que das tu sombra a un hombre pensativo  
y a un agua transparente,  
al borde del camino que blanquea,  
guarde tus verdes ramas, viejo olivo,  
la diosa de ojos glaucos, Atenea.*

Antonio Machado.

Dedicatoria:

A Don Pedro de Cárdenas Osuna, con mi agradecimiento, pues no sólo se le ocurrió la idea de esta investigación y publicación, sino que me ofreció su realización, sin condiciones de clase alguna, depositando en mí una total confianza y cuya edición, una vez terminada, me ha servido, no sólo para conocer lo que ha representado y representa el aceite de oliva ecijano, sino también para dejar testimonio escrito de ello, lo que ha sido posible, gracias al mecenazgo ecijanista de dicho caballero.

Écija, primavera de 2007.

Ramón Freire Gálvez.

*Verde fue mi nacimiento  
Y de luto me vestí,  
Los palos me atormentaron  
Y oro fino me volví.*

Anónimo.

## MOTIVACION

Me pide, mi buen amigo y caballero, ecijano y ecijanista, D. Pedro de Cárdenas Osuna, junto con su entorno familiar y empresarial, una publicación sobre el aceite de oliva ecijano, producto al que, junto con otras actividades empresariales, se dedica en cuerpo y alma, cuya idealización recibe por herencia familiar, dado que en el denominado "Molino del Rey", sito en la Villa de La Carlota (Córdoba), en el año 1912, inició su abuelo materno Don Miguel Osuna Riego, la elaboración de dicho oro fino, como dice el verso popular.

Que la comarca ecijana, desde tiempos del Imperio Romano hasta nuestros días, con su consiguiente reducción, consecuencia directa de la gran cantidad de olivares que, por uno u otro motivo, incluso alimentado por subvenciones estatales, se levantaron para dejar sus tierras calmas, ha sido una de las grandes productoras de aceite dentro de la Bética (Andalucía), existen amplios y extensos testimonios escritos sobre ello y, a lo largo y ancho de esta publicación,

reseñaremos y aportaremos algunos que nos ayudarán no sólo a conocerlo, sino a valorarlo, en relación con la incidencia económica que la recogida de aceitunas y posterior elaboración del aceite, tuvo y tiene en el término astigitano.

El objetivo de esta publicación, como su propio título indica, está dirigido al aceite de oliva ecijano, pero para ello será necesario concatenar una serie de hechos, personas, lugares y circunstancias, que, todas unidas, nos llevará a darle la importancia que dicho producto ha representado, de siempre, para la economía ecijana.

La importancia de la propia Ciudad de Ecija hasta la década de los años 1960/70, eminentemente agrícola, viene ratificada por el hecho de haber sido designada durante la dominación romana, como uno de los cuatro *conventus* y nombrada Colonia Augusta Firma; posteriormente y desde tiempos de la conquista de la Ciudad a los árabes por Fernando III (1240), fue Ecija merecedora de varios y diversos privilegios reales, como los de Ciudad, Muy Constante, Muy Noble y Fidelísima, entre otros, con fueros equiparables a Córdoba y Sevilla; Ecija, fue estancia de los Reyes Católicos en la fase previa a la toma de Granada, cuna de nobles y caballeros de armas, de santos y célebres religiosos, escritores y otros tantos que engrandecieron su nombre en todo el orbe terrestre.

Por su término serpentea, en su peregrinar desde las altas cumbres de Sierra Nevada, hasta su desembocadura en el Guadalquivir, el bello río Genil,

cuyas aguas, como comprobaremos a lo largo de esta publicación, fueron de vital importancia para el comercio del aceite ecijano, en su transporte desde *Astigi* hasta el Imperio Romano (Italia y Britania).

Por el contrario, obviaremos, porque entendemos que ello es misión de doctos en la materia y así lo tienen demostrado científicamente y publicado, escribir sobre las propiedades del aceite de oliva, en cuanto a su categoría, grado o índice de acidez, tipos de aceite y variedades de la propia aceituna, al igual que no entraremos en detalles sobre sus ventajas nutricionales y terapéuticas, dado que todos conocemos, porque así nos lo han demostrado, los beneficios de dicho producto, recordando, solamente a efectos de su mayor engrandecimiento, que de los ácidos grasos presentes en los aceites vegetales, hay dos que son fundamentales para la vida humana, cuales son el ácido oleico y el ácido linoleico, dado que el primero regula el colesterol, haciendo que aumente el colesterol bueno (HDL) ayudando a reducir el colesterol malo (LDL), reduciendo el riesgo de trombosis arterial y de infarto.

Conocidos son igualmente los beneficios del aceite sobre el organismo, respecto de su ayuda a prevenir la arteriosclerosis y sus consecuencias, la mejora del funcionamiento estomacal y páncreas, el nivel hepatobiliar y el nivel intestinal; los efectos protectores sobre la piel, la mejora de las funciones metabólicas, e incluso estima el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización, asociando las

dietas ricas en aceite de oliva virgen con una mortalidad baja por infarto de miocardio.

Todo lo anterior, con independencia de su aplicación culinaria en la rica gastronomía ecijana, de la que aportaremos algunas de nuestras famosas recetas, elaboradas con dicho producto, para regusto del gusto gastronómico de quienes tenemos la dicha de vivir al sur del Sur.

Por último, en esta motivación, quiero evocar que mis recuerdos al aceite ecijano, se remontan a una tienda de comestibles que mi admirado y querido padre tenía, en un pequeño pero gran barrio ecijano, el de los "gitanos", en su calle Zamoranos nº 60, donde dicho producto lo expedía a granel, tras haberlo adquirido previamente en una de las tres fábricas que en aquellos años (1960/70) existían en Ecija, la de Porres (cerca de la estación del ferrocarril), la de Giménez Planelles (en la calle María Auxiliadora) y de la Osuna Escalera (calle Leonís), sin poder olvidarme que cuando llegaban las tardes de mi niñez, cogía del cajón del aparador, un cuscurro de pan, al que una vez hecho un hoyito en su centro, le echaba un chorreón de aceite de oliva y después una cucharada de azúcar, constituyendo una hermosa y succulenta merienda que aún hoy, todavía perdura en mis recuerdos y cuando puedo, la rememoro felizmente; todo ello, con independencia de haber conocido y compartido vivencias con los numerosos vecinos de mi antiguo barrio, que, en grandes grupos familiares, se desplazaban a las fincas de olivares, dentro

y fuera del término ecijano, para dedicarse a la recogida de aceitunas durante varios meses, año tras año, haciendo de los molinos sus hogares provisionales, donde conseguían, con sus salarios, un remedio a sus humildes economías, por lo que igualmente quiero que esta publicación, sea asimismo un pequeño homenaje a todos aquellos que con su trabajo, hicieron posible la defensa del olivar y aceite ecijano.

El autor:

Ramón Freire Gálvez.

Écija. Otoño de 2006.



## Capítulo I

### Bosquejo histórico sobre la Ciudad de Écija.





*Más de tres mil años de antigüedad...*

*Cuna de varias civilizaciones...*

*Se llama ECIJA...y lo que sigue:*

*Es parte de su historia...*

*Esta es Écija, la más fértil población de Andalucía, dijo el Diablillo, que tiene aquel sol por armas a la entrada de esa hermosa puente, cuyos ojos rasgados lloran a Genil, caudaloso río que tiene su solar en Sierra Nevada y después, haciendo con el Darro maridaje de cristal, viene a calzar de plata estos hermosos edificios y tanto pueblo de abril y mayo.*

*"El Diablo Cojuelo".*

Luis Vélez de Guevara.

## **BOSQUEJO HISTORICO SOBRE LA CIUDAD DE ECIJA**

Ecija, la ciudad del sol y de la luz, de las más importantes poblaciones que componen la provincia de Sevilla, está situada a noventa kilómetros aproximadamente, al Este de la capital, muy cerca del límite de la provincia de Córdoba, uniéndose con ambas capitales por la autovía de Cádiz a Madrid.

Aunque su altura sobre el nivel del mar es de 101 metros, se extiende por una depresión muy cerrada por colinas de poca altura, entre las que se abre paso el río Genil, no percibiéndose por ello la ciudad hasta hallarse a unos cuatrocientos metros de ella, surgiendo así de improviso, ante el viajero, la maravilla de sus once torres barrocas, tan emblemáticas de la ciudad.

El término de Ecija, aunque ligeramente accidentado con colinas y depresiones, en general es

llano y ocupa gran parte de la campiña sevillano-cordobesa, de la que Ecija es el centro. Está atravesado ampliamente por el curso del río Genil, importante arteria fluvial que forma en él una pequeña cuenca hidrográfica con las aportaciones del Salado y de los arroyos Saladilla, Benavides, Hondo, Mochales, del Caño, Alcotrista y de la Serrezuela; el de Madre Fuentes –antiguo Arroyo de los Ciegos–, también atraviesa el término, rindiendo aguas en el Guadalquivir.

No es nuestro término de los más extensos que forman el conjunto de la provincia, pues tiene 974 kilómetros cuadrados de superficie, pero sí uno de los más ricos. Esta extensión superficial no ha sido constante, sufriendo desde su conquista a los musulmanes continuas mermas que lo redujeron a los límites actuales.

En el año de 1240, después de conquistada la ciudad por Fernando III, al deslinde del término, éste era mucho más extenso que en la actualidad. Lindaba entonces con Estepa, Osuna, Marchena, Carmona y con el Guadalquivir, internándose por el Oriente en la que hoy es provincia de Córdoba. Dentro de sus límites, comprendía hasta treinta y dos aldeas, que figuran detalladas en la escritura de repartimiento.

Tras dicho repartimiento, pronto comenzaron litigios por cuestiones de límites con los Concejos colindantes, que fueron reduciendo poco a poco el término ecijano, como lo demuestran los acuerdos de Julio de 1313 entre Córdoba y Ecija; el de Septiembre

de 1393 y Enero de 1395 con Osuna; Agosto de 1406 con Palma del Río, Marzo de 1412 con Estepa y junio de 1434 con Marchena.

En 1385 ya figuraba Fuentes de Andalucía como Concejo independiente de Ecija, de cuyo término se había segregado años antes, llevándose consigo los terrenos de La Monclova. En el siglo XVIII, con motivo de la política colonizadora de Carlos III en Andalucía, se fundan nuevas poblaciones dentro del término de Ecija. La Luisiana, formada principalmente por los baldíos de Mochales y los terrenos de la Orteguilla y Fuente Palmera, a cuyos terrenos se le agregaron la Cañada del Chaparral, El Villar, Regaña, la Cañada del Rabadán y el Ochavillo. Otra población colindante se nutrió también a costa del término ecijano, como fue La Carlota, con los baldíos de los Algarbes y el Garabato, perdiendo en conjunto en estos años, cerca de diez mil hectáreas de tierra.

Todavía en 1787 tenía Ecija tres aldeas; la de Fuente Palmera, la más importante; Fuente Carreteros y Los Silillos, que pocos años después pasaron a incrementar, las tres, el término municipal de Palma del Río.

El término estuvo siempre bastante poblado; haciendas muy importantes y núcleos de caseríos de diversas categorías que conservan aún el recuerdo de aquellas primitivas aldeas, como Arenales, Don Nuño, Arcofría y otras.

El 3 de Mayo de 1240 se entregó Ecija a Fernando III, cuatro años después de conquistada Córdoba, concediendo el monarca a sus moradores el mismo fuero que Córdoba, siendo confirmado por su hijo Alfonso X en 1282. A los doscientos pobladores castellanos que figuran en el Repartimiento de Ecija, se unieron otros muchos, atraídos por la riqueza del suelo ecijano y pronto la ciudad se incorpora al proceso de la Reconquista, figurando los ecijanos en la batalla del Salado y en el cerco de Algeciras.

Pedro I concedió a la ciudad, por su fidelidad a su persona, el Fuero y privilegios que gozaba Sevilla y más tarde, en 1386, el rey Juan I le otorgó el voto en Cortes. Enrique III, en 1404, le concedió el título de Ciudad. Durante la guerra de Granada, Ecija desempeñó un papel muy importante, siendo sede de la Corte varias veces, dándose cita en ella lo más florido de la nobleza castellana que aquí se reunía con sus fuerzas. La ciudad misma aportó a la empresa hombres y provisiones de toda índole, figurando en su pendón las acciones de Loja, Coín y otras. Más adelante intervino en la sofocación del levantamiento de las Alpujarras y su actitud frente a los comuneros, en La Rambla, le mereció el título de Muy Noble y Muy Leal.

Una vez conquistada Ecija, la población musulmana permaneció íntegra, llegando con ciertas libertades religiosas y administrativas hasta la época de los Reyes Católicos, como lo demuestra un documento de Marzo de 1502, testimoniando el haberse convertido

al cristianismo la población musulmana que quedaba en Ecija. A la población musulmana había que agregar también un núcleo judío.

En el siglo XV la población ecijana tenía la suficiente importancia para poder abastecer de hombres al ejército real que atacaba al reino de Granada, contribuyendo en 1486 con 1.000 peones y en 1489 con 150 lanzas y 1.000 hombres de a pie. De este mismo año, es una licencia de los Reyes Católicos al Concejo ecijano, para que este pudiese ampliar la Morería con objeto de que pudiesen habitarla algunos moros llegados de otras ciudades.

La nobleza tuvo una representación muy destacada en la ciudad de Ecija, pudiendo competir con la de las principales capitales andaluzas; en los siglos XV y XVI figuran avecindadas en Ecija distinguidas familias; la casa de los Aguilar, en cuyos miembros recayeron con frecuencia la alcaidía y alferecía mayores de la ciudad y a una de cuyas ramas pertenecieron los marqueses de Peñaflor; la de Sánchez de Badajoz, de la que descendía el poeta Garcí Sánchez de Badajoz; la de los Garcilaso, que tuvo vinculada mucho tiempo la alcaidía mayor de Ecija; la de los Figueroa, poseedores del magnífico palacio mudéjar, hoy convento de las Teresas; la de los Castrillo, quizás la más importante familia ecijana en tiempo de los Reyes Católicos y la de los Galindo, Aguayo, Zayas y Portocarrero entre otras.

En los siglos XV al XVIII, otras familias enriquecen la nómina nobiliaria ecijana, hasta el punto

de dar a la ciudad, con sus espléndidos palacios, un matiz señorial muy acusado que aún conserva, destacando las de los Cárdenas, el marquesado de Vilaseca; la de Tamariz Martel, marqueses de la Garantía y Conde de Valverde; la de los marqueses de Alcántara; la de Bernuy; marqueses de Benamejí, las de los Henestrosa y la de los Fernández de Bobadilla.

Frente a esta pujanza de la nobleza, Ecija no solo guardó celosamente sus privilegios sino que los fue aumentando y desde el reinado de Felipe IV, el Concejo ecijano tiene el tratamiento de Señoría concedido por dicho monarca. En la guerra de la Independencia igualmente es importante la participación ecijana, destacando la intervención del batallón nominado *Virgen del Valle*. Tras dicha guerra, como reliquia de la misma, Ecija tuvo que hacer frente al bandolerismo, desarrollado muy fuerte en esta comarca, viéndose azotada por numerosas partidas, entre las que se hizo famosa la de *Los Siete Niños*, que, constantes y curiosas investigaciones, pusieron de manifiesto, que ni fueron siete, ni naturales de Ecija todos los que la formaron.

La importancia que en todas las épocas históricas tuvo Ecija, es una de las mejores pruebas de la riqueza económica de la ciudad, acentuada a partir de la Reconquista, por quedar la población como bastión avanzado en la frontera del vecino reino musulmán de Granada.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Hernández Díaz, Sancho Corbacho, Collantes Terán.- *"Catálogo Arqueológico y Artístico de la Ciudad de Ecija"*.- Año 1951.

Pero sin duda, es la presencia de artesanos y su organización en gremios, el mejor índice del desarrollo económico e industrial de Ecija y de ello hay bastantes noticias. En el propio Repartimiento de 1263 figuran ya alfayates, alfagemes y herreros y en el arancel de Pedro I de Octubre de 1351, aparecen mencionados y como existentes en Ecija numerosos oficios, como carpinteros, albañiles, zapateros, pellejeros, fundidores, orfebres, armeros, etc. Desde el siglo XVI, es copiosa la relación de gremios que existían en Ecija, con sus ordenanzas, siendo las más antiguas de las conservadas en el Archivo Municipal las de carniceros, curtidores y zapateros, que datan de 1541; en 1575 aparecen las ordenanzas y aranceles de la mancebía, ya organizada en esta época.

En el siglo XVIII alcanzan las organizaciones gremiales su máximo apogeo, pues en una relación de 1755, se cita a 68 gremios, distribuidos en la forma siguiente: Tejedores de seda, de hilo y de lana; tundidores, zurradores, tintoreros, bataneros, curtidores, plateros, escultores, pintores, doradores, tapiceros, cordoneros, abaniqueros, botoneros, tafetaneros, terciopeleros, calceteros, colcheros, guanteros, bordadores, toqueros, pasamaneros, coleteros, trilleros, jubeteros, herreros, cerrajeros, caldereros, armeros, cuchilleros, espaderos, veloneros, faroleros, hoceros, carpinteros de lo primo, de lo prieto, torneros, ebanistas, ensambladores, entalladores, vigoleros, silleteros, cedaceros, maestros de coches, zapateros de

lo primo, de vacuno, chapineros, sombrereros, sastres, cereros, gorreros, odreros, guarnicioneros, silleros, albardoneros, esparteros, alfareros, tejaderos, chocolateros, confiteros, coheteros, jaboneros, panaderos, tahoneros y aceñeros.

La economía ecijana se fundaba principalmente en los productos agrícolas y ganaderos, cereales, aceite, curtidurías y lana. El trigo, la cebada y el aceite, fueron sus primeros productos del campo. En el ámbito industrial, la textil era la más fuerte de Ecija. A la misma altura se hallaba la industria de la seda y el lino, llegando en el siglo XVII a 500 telares de seda y 300 de lino, alcanzando estos últimos en el siglo XVIII la cifra de 1.000 telares. Destacó igualmente la industria del salitre, con una fábrica fundada en 1756 que producía 600 arrobas anuales, así como la industria sombrerera con más de veinte tiendas-talleres que abastecían toda la comarca.

En el siglo XIX una de las grandes y floridas obras, y nunca mejor dicho, fue el conocido en su día como Salón de la Alameda, hoy Paseo de San Pablo, que según las crónicas era de una hermosura sin igual, con gran cantidad de arbolado y flores de todas clases, la gran fuente de los Delfines situada en una especie de plazuela que estaba a la entrada, rodeada constantemente de flores, en cuyo paseo existían diez kioscos pintados de verde y cubiertas sus cúpulas de enrejados que sostenían los arbustos de que se hallaban vestidos.

El año de 1816 es dividida Ecija administrativamente en cuatro cuarteles. Se construye el primer cementerio en el Cercado de las Misericordias, donde hoy está el Depósito de Recría y Doma, pero las grandes obras que se realizan en el siglo XIX y que marcan el inicio de un nuevo despegue industrial y económico, y de las que nos han llegado los correspondientes testimonios gráficos, fueron la línea de ferrocarril y la llegada de la luz eléctrica.

El ferrocarril se inauguró en Ecija el 19 de Septiembre de 1879, con un primer ramal o tramo, la línea que unía Ecija con Marchena. Dicha línea de ferrocarril, posteriormente ampliada, hasta unir Ecija con Sevilla y Córdoba, permaneció abierta hasta la década de los sesenta, en que los modernos medios de comunicación, en relación con las nuevas vías que unían Ecija con las capitales sevillana y cordobesa, hicieron que no fuera rentable mantener dicha línea de ferrocarril.

La llegada de la luz eléctrica a Ecija fue una realidad el día 29 de Junio de 1897, en cuyo día se produjo la inauguración de la fábrica y presa sobre el río Genil, sita en el antiguo Molino nombrado Cortés del Valle, propiedad de la familia de Don Juan Díaz Navas y Don Angel Baldomero Custodio Fernández. Tanto de la línea de ferrocarril como de la antigua fábrica de luz, quedan restos que denotan su existencia en nuestra ciudad.

Durante todos los siglos y como consecuencia de los movimientos políticos, el desarrollo económico e industrial de los pueblos han ido de la mano de aquellos, y Ecija, durante el siglo XX no podía quedar al margen, aunque en su caso agravado, dada la dependencia agrícola de nuestro pueblo, con cultivos de secano y la carencia de industrias que posibilitaran la elaboración y manufacturación de los productos agrícolas base de nuestra tierra.

Como consecuencia de lo anterior, de la primera guerra mundial, de la guerra española y de la segunda guerra mundial, Ecija quedó, como la gran mayoría de los pueblos españoles, sumida en una grave crisis económica, provocando la emigración de muchos ecijanos a la capital y levante español, en busca de trabajo que allí se ofrecía, e incluso a países europeos como Francia, Alemania y Suiza principalmente.

De esta crisis fue Ecija saliendo poco a poco a partir del final de la década de los años sesenta. Al campo llegaron los regadíos, permitiendo el cultivo de productos distintos al trigo y cebada, así como la instalación de factorías de algodón y otro tipo de industrias, hasta que hemos llegado a los últimos años del siglo XX Y primeros del siglo XXI, con la construcción y recuperación de los *molinos* de aceite (hoy fábricas con instalaciones modernas), consecuencia directa de las grandes extensiones de tierra que se están plantando de olivares, recuperando lo perdido tiempos atrás, junto con nuevas factorías transformadoras del

algodón, (producto típico ecijano, como consta documentalmente acreditado), así como diversos polígonos industriales, donde se han instalado empresas de las más variadas especialidades, sin dejar de mencionar las mejoras llevadas a cabo en las vías de comunicación entre las capitales sevillana y cordobesa, recuerdo de aquella famosa Vía Augusta romana, y que no cabe duda, ha revitalizado la actividad industrial y económica de los pueblos por la que ella discurre.

Todo lo anterior sin olvidar un grave problema que asola a Ecija y que durante el siglo XX ha tenido especial incidencia, cual es la falta de restauración de sus grandes monumentos religiosos y civiles, así como gran número de sus famosas once torres, pues, aunque sin dejar de comprender el gran desembolso económico que ello conlleva, no cabe duda que el desarrollo industrial y agrícola de nuestro pueblo, tiene que ir en paralelo con mantener el legado que nos dejaron.

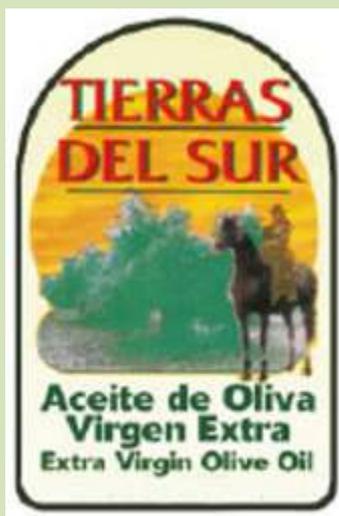
Con ese deseo, llegamos al final de este pequeño bosquejo histórico, que no ha pretendido en ningún momento sea una lección teórica ni gráfica de ninguna clase, sino solamente un pequeño resumen basado en los documentos que hasta nosotros han llegado, intentando que ayude un poco más a conocer nuestra historia, reconociendo que habré omitido, siempre involuntariamente, algún hecho, detalle, persona o lugar, así como sus tristes sucesos, los que conviene corregir para que de una vez por todas, queden en el olvido.

Como decía anteriormente, sólo me mueve la más firme voluntad de dar a conocer y promulgar, una vez más, la historia de un pueblo con más de tres mil años de antigüedad, del que debemos sentirnos orgullosos y seamos luchadores incansables en su defensa, por encima de los ideales políticos, desde el dialogo y comprensión, pero siempre, seguir amando a la Ecija, tartesa, romana Astigi Civitas Solis, árabe Medina Alcotón o Estigia, y cristiana Ecija, con todas nuestras fuerzas, como ecijanos y ecijanistas.



## Capítulo II

### Del apellido “Cárdenas”



*Nació dentro de olivares,  
Nació en todo su verdor,  
Gruñe mucho con calor,  
Si se envicia, da pesares  
Y mancilla a su señor.  
Anónimo.*

## **DEL APELLIDO CARDENAS**

Hemos reseñado en el apartado anterior, dedicado al bosquejo histórico de nuestra Ciudad, que en los siglos XV al XVIII, otras familias enriquecen la nómina nobiliaria ecijana, hasta el punto de dar a la ciudad, con sus espléndidos palacios, un matiz señorial muy acusado que aún hoy conservan, destacando, entre otras, las de los **Cárdenas**.

Como quiera que el encargo de esta publicación, me lo hace **Don Pedro de Cárdenas Osuna**, sería imperdonable por mi parte, no reflejar, aunque sea someramente, algunos testimonios sobre el origen y ascendientes de dicho apellido ilustre.

**CÁRDENAS:** Riojano, procedente de los Señores de Vizcaya. Varias ramas pasaron a América. Enlazó con la primera nobleza española y probó innumerables veces su nobleza en las Ordenes Militares

y Reales Maestranzas de Caballería. Armas: En campo de oro, dos lobos de sable andantes, uno sobre otro. Los Duques de Maqueda añaden una bordura de gules, con ocho veneras de oro y ocho S del mismo metal alternando.<sup>2</sup>

**Don Sancho López, Señor de Cárdenas**, Villa situada en la Rioja, comarcana a Naxera, por cuyo Señorío sus descendientes tomaron el apellido y del que (como manifiesta el célebre Cronista mayor Don Luis de Salazar y Castro, en su insigne obra de la Serenísima Casa Farnese), fueron padres Don Lope López, rico hombre de Castilla, Señor de Almenara, hermano de Doña Urraca López, Reina de León y de Galicia, hijos los dos del Conde D. Lope Díaz V. del nombre IX. Señor soberano de Vizcaya, Naxera y Castilla la Vieja y Doña Aldonza Ruíz de Castro su mujer, y Doña María de Almenara, señora propietaria de las villas de Almenara, Santa Cruz, Miranda de Ebro y otras que heredó de sus padres Armengol XII, Conde Soberano de Urgen, Señor de Valladolid y la Infanta Doña Dulce de Aragón su mujer, después Reina de Portugal, que era hermana de Don Alonso II, Rey de Aragón, Conde de Barcelona, como hijos los dos de Don Ramón Berenguer, Conde de Barcelona, de Cerdania, Besalú y Rodes, Marqués de Probenza, y de su mujer Doña Petronila, Reina propietaria de Aragón; DE DON

---

<sup>2</sup> González Doria, Fernando.- *"Diccionario Heráldico y Nobiliario de los Reinos de España."*-1987

Sancho :López, Señor de Cárdenas y de Doña Mayor Sánchez Almaraz, su mujer, fue hijo:

**D. Ruy Sánchez de Cárdenas**, que se halló en la conquista de Baeza, siendo su tío Don Lope Díaz de Haro, XI Señor de Vizcaya, Capitán General de ella y a quien como caudillo se le señaló un monte, desde donde combatiese a aquella Ciudad, por lo que llamó dicho monte de Cárdenas; conquistada fue heredado en ella como uno de sus Caballeros Infanzones y Ganadores, y como uno de los pobladores de la misma Ciudad, se pusieron sus armas (que eran los dos lobos de la casa de Vizcaya) en el Arco de la Iglesia de su Alcázar, que es colegial, donde aún hoy permanecen; casó con Doña Elvira Fuenmayor, hermana de Don Millán de Fuenmayor, otro de los trescientos Infanzones y tuvo a:

**Don García de Cárdenas**, señor de esta Casa, del cual y de su mujer Doña Elvira López de Orozco, hermana de Lope Iñiguez de Orozco, que se halla nombrado en la conquista, fue hijo:

**Don Pedro López de Cárdenas**, que sirvió al Santo Rey Don Fernando, distinguiéndose en el año de 1236 en la conquista de Córdoba, donde como rico hombre tuvo repartimiento y merced de un regimiento o veintiquatría de la misma Ciudad y así en 1244, firmó una donación que el Cabildo Secular de Córdoba hizo a su Santa Iglesia Catedral; fue Confirmador de Privilegios Reales, como parece de uno del Convento de Caballería de Calatrava del año de 1275, casó con Doña Ana Pérez de Saavedra, en quien tuvo:

**Don Gonzalo Pérez de Cárdenas**, que casó con doña Inés Díaz de Sandoval, hermana de Don Miguel Díaz de Sandoval, Arcediano de Córdoba, Dignidad de aquella Santa Iglesia y fundador del Convento de Religiosas de Santa Clara de la misma Ciudad, tuvieron por hijo a:

**Don Sancho López de Cárdenas**, quien de Doña María Méndez de Sotomayor, su mujer, de la Casa de los Señores de El Carpio, tuvo por hijos a:

**Don Garcí López de Cárdenas**, Caballero del Orden de Santiago, que continúa esta línea y a:

**Don Pedro de Cárdenas**, que formó línea aparte en Córdoba, casando con su sobrina Doña Sol Fernández de Cárdenas.

**Don Garcí López de Cárdenas**, Caballero de la Orden de Santiago, fue de singular valor en las guerras de aquel tiempo, acompañando en ellas al Gran Maestre de su Orden D. Diego Muñiz de Godoy; casó con Doña María Ruiz de Haro, de la propia Varonía de los Señores de Vizcaya y fueron sus hijos:

**Don Lope Ruiz de Cárdenas** que sigue y:

**Doña Sol Fernández de Cárdenas**, que como queda dicho, casó con Don Pedro de Cárdenas, su tío y son ascendientes de los Condes de Villanueva de Cárdenas, Fuenrrubia, La Jarosa, Hornachuelos, el Menado, Valdelagrana y Luque, de los Marqueses de la Vega de Armijo, Cabriñana, Rambla, Villaseca y el

Cerro, de los Señores de las Ascalonías, de los Castril y otros.

**Don Lope Ruiz de Cárdenas**, casó con doña María Mesía y tuvieron por hijos a:

**Don Garcí López de Cárdenas**, Comendador de Socobos en la Orden de Santiago que sigue, y es progenitor de los Condes de la Puebla del Maestre y de los de Valhermoso de Cárdenas y a Don Lope Ruiz de Cárdenas, de quien descienden los Duques de Maqueda...<sup>3</sup>

De los numerosos documentos que obran en el Archivo Municipal de Ecija, así como de las distintas publicaciones que sobre esta Ciudad y de sus hechos relevantes se han realizado hasta la fecha, sobre todo en la parte de su historia pasada, el apellido de Cárdenas, aparece ligado a nuestro suelo patrio desde el siglo XV, habiendo tenido los naturales de dicho apellido, gran importancia en la guerra contra los moros en tiempos de Reyes Católicos y ocupando, desde entonces, por los méritos contraídos, cargos en el gobierno municipal ecijano.

Para ello, aportamos algunas de las noticias encontradas.

**Gutierre de Cárdenas**, Comendador Mayor de León, Alférez Mayor de la Orden de Santiago, Señor de

---

<sup>3</sup> Lope de Cárdenas y Castillo, Diego. *Resumen Genealógico de la Nobilísima y Antigua Casa de Cárdenas*".- Impreso en Ecija, final siglo XVIII.

Torralba y Beteta y primero de Colmenar, fundador de este mayorazgo, progenitor de los Conde de Colmenar, después Marqueses de Estepa y de los de Ariza, Grandes de España; vivió durante el siglo XV y fue leal a la reina Isabel la Católica.

“...Entre los capitanes de guerra, son dignos de méritos los siguientes: Don Diego García de Castrillo, maestre sala de los Reyes Católicos y Alcalde de Ecija, que fue el que en la toma de Granada, subió a la torre del Homenaje y fijó el real estandarte al lado del guión del Arzobispo de Toledo. **Don Alonso de Cárdenas**, (pariente de Gutierre de Cárdenas) último Gran Maestre de la Orden de Santiago, Capitán General de la Frontera de Ecija, murió en 1499. De tan ilustre personaje decía el Gran Capitán que había aprendido todo cuanto sabía siendo soldado suyo...”<sup>4</sup>

El citado **Don Alonso de Cárdenas**, fue Comendador Mayor de León y como hemos dicho anteriormente, último Gran Maestre de la Orden de Santiago, Capitán General de Andalucía, a quien los Reyes Católicos le encomendaron Ecija y su frontera contra los moros del Reino de Granada, y en la que en el año de 1486, celebró Capitulo General de su Orden y en cuya iglesia mayor de Santa Cruz fundó la capilla de Santiago, colateral de la Epístola, antiguo Entierro y Patronato de los Caballeros Cárdenas que, quedaron

---

<sup>4</sup> Martín Jiménez, José.- *“Monumentos Históricas y Artísticas de la Ciudad de Ecija.”* 1934 y López, Tomás.- *“Notas para el Diccionario Geográfico Histórico de España.”* Año 1766..

establecidos en la misma Ciudad, cuya cabeza es el Conde de Valhermoso de Cárdenas; venció al Maestre a los portugueses en la batalla de Albufera, ganándole diez banderas y fue confirmador de las Capitulaciones y Privilegios de la entrega de Granada.

Don Gonzalo de Cárdenas, Capitán de la Nobleza de Ecija y uno de los caballeros que concurrieron a la Junta que, en 10 de abril de 1521 celebró la misma Ciudad, para reunir la nobleza en tiempo de los Comuneros.<sup>5</sup>

El Cabildo Municipal en 2 de Septiembre de 1588, acordó que se pesasen la campanilla, salvadera y tintero de planta que hizo Juan de Alfaro y se le librase lo que tuviere de plata. Don Tello de Aguilar y **Don Gonzalo de Cárdenas (Regidor perpetuo de la Ciudad de Ecija y capitán de Infantería Española)**, propusieron que el Letrado viese si ello era de justicia.<sup>6</sup>

De la Iglesia de la Limpia Concepción de Nuestra Señora (Los Descalzos), fueron sus fundadores el Regidor Don Sancho de Rueda y su esposa **Doña María de Cárdenas**, quienes donaron al efecto unas casas que poseían en la calle La Marquesa, de las que tomaron posesión los PP. Carmelitas Descalzos el 19 de

---

<sup>5</sup> Lope de Cárdenas y Castillo, Diego. *Resumen Genealógico de la Nobilísima y Antigua Casa de Cárdenas*.- Impreso en Ecija, final siglo XVIII.

<sup>6</sup> Archivo Municipal de Ecija, Actas Capitulares de 1588.

Septiembre de 1591, siendo el artífice principal de dicha fundación Fray Agustín de los Reyes, natural de Ecija.

“...Teniendo grande interés en fundar en Ecija, de donde era natural, el P. Agustín de los Reyes, siendo Provincial, hizo algunas gestiones que fracasaron. En 1591, siendo Rector del Angel, de Sevilla, lo intentó de nuevo con permiso del Provincial (P. Luis de San Jerónimo), dirigiéndose a Ecija con un compañero para realizarlo como fuese. Cerca de la ciudad tropezaron con un coche donde iba doña María de Cárdenas y su cuñada (hermana de su marido Don Sancho de Rueda), casada con don Tello Aguilar, todos de la primera nobleza ecijana, a las que comunicaron su propósito. Interesase doña María e interesó a su marido en la idea de la fundación, ofreciendo al día siguiente al P. Agustín unas casas y algún dinero, pidiendo a cambio el patronato de la Iglesia que se edificase.

El Cabildo en 30 de Agosto de 1591, conoció una petición del Regidor Don Sancho de Rueda, en el sentido de que se escribiese al Arzobispo para que autorizase la fundación de un convento de PP. Carmelitas Descalzos en la ciudad, para cuya fundación al proponente había cedido unas casas en la calle La Mar. La Ciudad accedió a dicha petición y el Arzobispo de Sevilla don Rodrigo de Castro la licencia. En 19 de Septiembre de 1591 se tomó la posesión y el día de San

Miguel se puso el Santísimo traído solemnemente de Santa Cruz.<sup>7</sup>

La Ciudad cometi6 al **Sr. D. Diego de Cárdenas** y al Sr. D. Luis de Castrillo para que vean la Casas de Comedias y vean con oficiales y con asistencia del Sr. Corregidor lo que conviene se haga y reforme alargándola más para que esté con mayor comodidad y se ponga como más convenga y lo hagan según como lo dieren por parecer a costa de los maravedíes del arrendamiento de dichas casas.<sup>8</sup>

En El Convento de San Pablo y Santo Domingo de Ecija, templo conventual de los PP. Dominicos, cuya fundación data de la segunda mitad del siglo XIV, en la nave de la Epístola, está un retablo colateral del siglo XVIII, dedicado a San Pedro Mártir, en figura de vestir. En el crucero, otro de la misma época dedicado a la Virgen de la Saleta. En el mismo, Santo Benedictino y Santa Catalina de Sena. En este lugar, lápida que dice: ***De los señores Cárdenas***, con su escudo.



---

<sup>7</sup> Archivo Municipal, *Libro de Actas Capitulares de 1591 y 1623-25*, folio 218 vto.

<sup>8</sup> Archivo Municipal, *Acta Cabildo de 12 de Enero de 1624.*

En la rama ascendente más cercana del apellido Cárdenas que nos ocupa y abuelo paterno de quien nos hace el encargo de esta publicación, mencionamos a:

**D. Pedro de Cárdenas Díaz**, casado con Doña María de los Dolores Llavaneras Alférez, quien ocupó el cargo de Hermano Mayor de la Hermandad de la Santísima Virgen del Valle, Patrona de la Ciudad de Ecija y que, en el año de 1930, concretamente el día 29 de Diciembre, pudo por fin ver culminada la obra por la que tanto había luchado, como ecijano y ecijanista, la bendición de la capilla que, dentro de la Parroquia Mayor de Santa Cruz, consiguió construir para tan venerada y antigua Imagen.

**D. Miguel Ángel de Cárdenas Llavaneras**, hijo del anterior, labrador y criador de caballos de pura raza española, paseando el nombre de Ecija con su ganadería por todo el mundo. Estuvo casado con Doña Rosario Osuna Escalera; dicho matrimonio, al ser vecinos de la collación de la Parroquia de Santiago, colaboraron de forma constante, no sólo con las obras benéficas que organizaba su párroco, sino también en la conservación del propio patrimonio de dicho conjunto monumental, costeando en la década de los años 1960, las obras del patio y la restauración del magnífico retablo del altar mayor de dicha iglesia, realizada por el restaurador Don Santiago Alarcón.

De dicho matrimonio hubo tres hijos, **Doña Rosario, Don Miguel Angel y Don Pedro de Cárdenas Osuna**, seguidores, todos ellos, de los altos

valores personales, empresariales y solidarios, así como defensores constantes, con sus aportaciones y desvelos, del patrimonio histórico artístico de la ciudad de Ecija, ideales que les fueron inculcados y que han seguido ejerciéndolo en favor de la tierra astigitana que les vio nacer.



**“CARDENAS”**

*Armas:*

*En campo de oro, dos lobos de sable andantes, uno sobre otro.*

## Capítulo III

# El olivo, en la leyenda y en la mitología



## **EL OLIVO, EN LA LEYENDA Y EN LA MITOLOGÍA.**

La historia del olivo, en cuanto a su origen, está referenciado históricamente en Asia Menor, en la que sus pueblos lo elevaron al rango de árbol sagrado, pues de sus maderas se hacían los cetros de los reyes y con sus hojas se coronaban a los hombres que sobresalían, utilizándose el zumo de su fruto, no sólo para la alimentación en sí, sino que era usado para el cuidado y embellecimiento del cuerpo, así como para la medicina, el alumbrado y para la unción de los reyes y sacerdotes.

La palabra olivo tiene su origen en latín "*oliva*", que proviene del fruto del árbol. Este árbol precioso y sagrado, está omnipresente en la leyenda y en la literatura.

Las culturas mediterráneas están trenzadas a este árbol que ha sido venerado, cultivado y expandido desde los mismos tiempos en que se originan sus propias culturas: un olivo creció en la tumba del propio Adán; una pequeña rama llevada en el pico de una provisoria paloma anunció a *Noé* el principio del resurgir del mundo vivo que él rescató. Esta creencia se encuentra inicialmente en las leyendas asirias y después en la del *Noé* bíblico, recopilado, así mismo, por el Corán. Jesús de Nazaret, lloró en un huerto de olivos ante la proximidad de su muerte que se consumaría en una cruz de olivo, según antiguas versiones cristianas.

Entre los mitos del génesis griego se encuentra la disputa de Poseidón, Dios de las aguas, y Atenea, diosa de la sabiduría y de la guerra. La confrontación se resolvió en una pacífica contienda cuyo juez sería el rey Cécrope (*Cecrop*) y su pueblo. En la contienda, Poseidón clavó su tridente en tierra de donde salió un brioso caballo. Atenea clavó su lanza en una roca de la cual brotó un olivo. El rey Cécrope y los atenienses dieron el triunfo a la diosa Atenea, puesto que el olivo produciría la ansiada paz y prosperidad al pueblo.

La victoria trajo como consecuencia la fundación de una ciudad que desde ese momento (según esta leyenda) fue nombrada Atenas. El árbol que creció fue un centenario olivo que los atenienses veneraron y cuidaron durante siglos dentro del propio recinto de la Acrópolis. Atenas fue dedicada a su protectora, quien por otro lado representaba los atributos de sabiduría y justicia que permitían el desarrollo de las artes, el cultivo y la paz; atributos que distinguieron a esta gran ciudad y sus habitantes.

El león que mató Heracles cuando apenas contaba con dieciocho años, cayó abatido por una estaca sin trabajar, que el héroe tomó de un olivo silvestre que crecía en el monte Helicón. El olivo brinda una madera fuerte y elástica, símbolos que se atribuyen al héroe griego adoptado por los romanos como Hércules. Los productos de este árbol acompañaron a Heracles hasta su muerte. Su cadáver, según la propia voluntad del héroe, fue incinerado con madera de roble y olivo, y su fuego hecho con una varilla de olivo

friccionada sobre una base de roble: los dos grandes árboles míticos de la antigüedad.

Higinio cuenta que este árbol era utilizado para ahuyentar a los malos espíritus. La costumbre griega, que pervivió en el Mediterráneo durante siglos, consistente en colocar ramas de olivo en las puertas de los hogares, responde a esta ancestral costumbre e indica una de las propiedades mágicas del olivo: la de proteger los hogares infundiendo paz y ahuyentando el mal.

Cuando Teseo preparaba su expedición a Creta, ofreció sacrificios al dios Apolo, al mismo tiempo que le ofrendaba una rama del árbol sagrado de la Acrópolis adornada con lana virgen. Esta costumbre pasó a los romanos y está documentada en Tito Livio.

Los vencedores en los juegos olímpicos griegos eran coronados con ramas trenzadas de olivo; originalmente, la rama no provenía de cualquier olivo sino justamente del árbol sagrado de la Acrópolis, cuya historia está ligada a los orígenes de la cultura griega. Sin embargo, no siempre fue así: desde la primera Olimpiada a la séptima se utilizaron coronas trenzadas de manzano hasta que Pausanias consultó al oráculo de Delfos, quien le indicó que abandonara el manzano y en su lugar utilizara las ramas de un árbol que crecía en los alrededores y que estaba cubierto de telarañas. Pausanias encontró ese árbol; se trataba de un acebuche.<sup>9</sup>

---

<sup>9</sup> Olivo silvestre, de menor tamaño que la forma cultivada y con las ramas espinosas.

Fragon de Talles dice que desde la séptima olimpiada se instituyó la rama de olivo, puesto que tenía la categoría suficiente para coronar a los vencedores, los cuales se equiparaban en la tierra al Zeus de los cielos griegos.

Las festividades olímpicas tenían su paralelismo en los juegos femeninos que se realizaban cada cuatro años en honor a Hera, la esposa de Zeus. La contienda consistía en una carrera de carros tirados por cuatro caballos. La ganadora recibía una corona de olivo y durante un año tenía ciertos privilegios en la ciudad de Atenas. Frazer ve en esta festividad un paralelismo con el antiguo matrimonio del sol y la luna en las culturas arcaicas e identifica a la figura femenina con la luna, la cual se encuentra asociada al olivo en monedas y otras representaciones.

Los curetas y las sacerdotisas de los templos de Donoa dormían sobre hojas de olivo para que la madre tierra, a través de su árbol predilecto, les infundiera el saber oracular; esto habla de una tradición anterior donde el olivo era considerado representación telúrica.

Esta documentada opinión de Frazer puede precisarse: la corpulencia y amplitud de las raíces de este árbol lo identifican naturalmente con la tierra, por ello, la tradición de los cureta era dormir bajo su copa. Pero ramas y hojas son plateadas en virtud de las sustancias céricas que recubren su epidermis, como estrategia del árbol para no perder agua y resistir las sequías de las regiones donde habita.

En las noches, la copa del olivo reluce con la blancura de la luna y su apariencia plateada lo identifica con ella. Esta duplicidad pasa a la diosa que lo ama y representa, Atenea, la cual participa de una doble condición: de guerrera, que solo viste sus armas defensivamente, y de reina de la noche. Los sabios ojos de búho de la diosa representan al ave nocturna que canta al cobijo de los olivos.

Las sacerdotisas adivinas tenían una noche perfecta para el oráculo: dormir en verano en un olivar entre las argénteas hojas de sus árboles, dejándose llevar por la magia de la luna llena y el canto agudo de la vigilia nocturna de los cárabos.

El olivo también simbolizaba la fertilidad. Su abundancia en flores y frutos infundía su virtud a las tierras y a las familias que a él recurrían. Los griegos celebraban durante las fiestas dionisiacas ritos y procesiones en las cuales portaban ramas de olivo, flores y frutas; estas fiestas debían propiciar las buenas cosechas; también portaban las consabidas ramas envueltas con hebras de lana.

De la época de los griegos arranca la costumbre de labrar con madera de olivo imágenes (ahora de santos), los cuales eran colocados en los campos para que propiciaran buenas cosechas. Algunas de estas estatuillas han sido reproducidas en bajorrelieves descriptivos, procedentes de la Grecia del siglo I.

El aspecto solemne y noble del aceitunero representaba las categorías que los hombres esperaban de la vida tranquila. Son innumerables las citas referentes al olivo como árbol de la paz: Virgilio en la Eneida refiere cómo Eneas cuando llega a la región del río Tiber es preguntado por Palante, hijo del rey Evandro, si sus intenciones son pacíficas o viene a hacer la guerra. Eneas responde con una rama de olivo que le muestra desde la popa de su barco. Orestes hace lo propio al dirigirse a Apolo como suplicante.

Jesucristo entró en Jerusalén y fue recibido con palmas y ramos de olivo. Tal era el símbolo universal de paz y abundancia que el olivo representaba en todas las culturas mediterráneas, que continúa jugando ese papel universal al lado de la paloma.

El aceite de oliva fue para los judíos no solo un combustible para alumbrar la noche con los candiles, sino que tenía también una connotación religiosa. El aceite sagrado que representaba el papel de unguento en la cultura hebrea fue adoptado por los cristianos.<sup>10</sup>

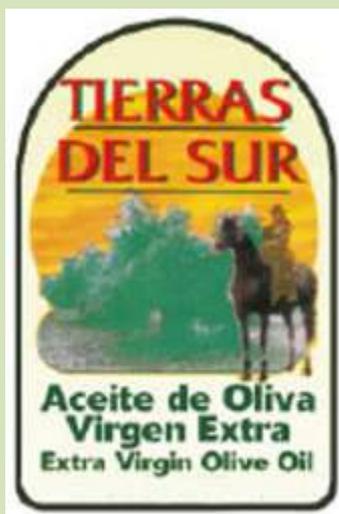


---

<sup>10</sup> Enciclopedia Universal Micronet.- Edición Clásica.- 2005.

## Capítulo IV

# El aceite de oliva ecijano desde el Imperio Romano



## **EL ACEITE DE OLIVA ECIJANO DESDE EL IMPERIO ROMANO**

Los diversos usos del aceite, hace que las diferentes civilizaciones, en su expansión, lo extendiesen a las regiones que ocuparon, difundiendo los fenicios el olivo por las islas griegas y la península helénica, constando en el siglo IV la promulgación de decretos sobre la plantación de olivos.

No se sabe con exactitud quienes comenzaron a utilizar el aceite de oliva. Algunos tratadistas indican que fueron los comerciantes fenicios y otros se inclinan por los griegos a través de las colonias creadas a lo largo del Mediterráneo.

Los romanos se encargaron de continuar dicha expansión por el Mediterráneo, a medida que iban conquistando territorios, utilizándolos como arma pacífica para el asentamiento de sus poblaciones. Con la llegada de las legiones de Escipión (siglo II a de C.) los olivos conocen su expansión en las fértiles tierras de la *Bética* (Andalucía), convirtiéndola en uno de los principales exportadores de aceite de oliva, destacando dentro de ella *Astigi* (Ecija).

La riqueza agrícola del término de Ecija, explotada desde muy antiguo y la importancia comercial adquirida con la exportación de sus productos, provocó que la comarca ecijana estuviese muy poblada, determinando la existencia de varios núcleos de

poblaciones en su propio término, aparte del que ocupaba la propia ciudad, dado que el intenso cultivo de sus tierras, óptimas para los cereales y el olivo, creó una tupida red de explotaciones agrícolas.

El papel de primer orden que Ecija y su territorio desempeñaron en el activo comercio de exportación del aceite de oliva, se refleja de un modo patente en el gran número de importantes alfarerías romanas, escalonadas especialmente a lo largo de la principal arteria fluvial, el Genil, donde se fabricaban los envases necesarios para llevar a cabo la referida exportación.

Los restos encontrados en el término de Ecija, demuestran la importancia que en la época romana desempeñó la región central de la Bética, debiendo ser citados los núcleos urbanos de la "Isla del Castillo", "Quiñones", "Alhonz", "Los Cosmes", "Fuentidueñas", "Las Mezquitillas", "El Caño", "Isla Redonda", "El Mocho", "El Nuño", "Castillejo del Río", "El Guijo", "Ruy Sánchez", "Santo Siervo", "Salinas de la Torre", "Pascualejo", "La Fuente de los Cristianos", "Friillas", "Garrotal", y "El Batán".

En todos los anteriores núcleos rústicos citados, se han encontrado numerosos restos que atestiguan haber sido asentamientos de población en la época romana, como son inscripciones, fragmentos de estatuas, vasijas, monedas, aljibe, necrópolis, etc.

Los dos principales centros de fabricación de ánforas destinadas a envasar los productos agrícolas y sus derivados, que constituían base importantísima del

comercio de exportación de la *Bética* en la época romana, fueron *Astigi* y *Arva*, esta en término de Alcolea del Río, a juzgar por la frecuencia con que aparecen las marcas de sus alfarerías en todo el ámbito del mundo romano, a donde llegaron los productos del mediodía peninsular.

Ambas poblaciones, se encontraban situadas sobre la gran vía comercial que constituía el río *Betis* hoy Guadalquivir. La primera, *Arva*, asentada directamente en sus márgenes; la segunda *Astigi*, por intermedio del Genil, navegable precisamente hasta el emplazamiento de la ciudad.

De todos los productos del fértil término ecijano, indudablemente el aceite ocupaba el primer lugar. Encontramos incluso el cargo de *difusor olearius* que aparece en un epígrafe astigitano, ejercido por un cierto Iulius Hermesianus, natural de Ecija probablemente, quien debió ser importante, ya que su hijo y nieto le elevaron una estatua en terreno público cedido por el *Ordo* de los decuriones astigitanos.

La dedicación a este personaje estuvo en el Palacio de Vilaseca, siendo trasladada por su dueña, la Duquesa de Medinaceli a Madrid para que figurase en su museo privado, cediéndola finalmente a la Real Academia de la Historia, tratándose de una inscripción pintada sobre una ánfora del Monte Testaccio con el nombre de *Iulius Hermes*, cuya inscripción decía:

*"A Marco Julio Hermesiano, expendedor del aceite, padre piadososísimo Marco Julio Hermesiano Frontiniano, su hijo y*

*Marco Julio Hermesiano su nieto, la pusieron. Habiendo recibido el lugar para esta obra pía del esplendidísimo Orden Astigitano."*

Posiblemente la función encomendada a este personaje consistiese en la organización y vigilancia de la distribución y exportación del aceite de Ecija y su distrito, demostrativo ello de que en esta capital de conventus radicaba uno de los más importantes centros de exportaciones béticas. Esta exportación de aceite originó que en las márgenes del Genil, sobre todo en la derecha, se establecieran aceiteras o muelles de embarque de ellas, así como alfarerías para la fabricación de los envases necesarios para el transporte del aceite.<sup>11</sup>

El Monte Testaccio, una colina artificial con la base vagamente triangular, situada cerca de la orilla derecha del Tiber, en la zona sudeste de Roma, en la segunda mitad del siglo XIX se convirtió en el mayor y mejores de los archivos, en relación con la producción de aceite en la *Bética* y en lo que nos afecta a nosotros, del aceite astigitano.<sup>12</sup>

El Doctor y Profesor de la Universidad de Barcelona, Don José Remesal Rodríguez, en su conferencia inaugural sobre la Exposición "*El Monte de las Anforas-Monte Testaccio (Roma)*", ofrecida en el Aula

---

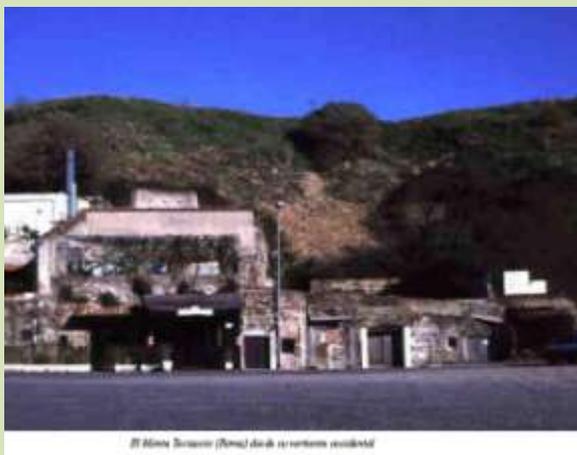
<sup>11</sup> Hernández Díaz, Sancho Corbacho, Collantes Terán.- "*Catálogo Arqueológico y Artístico de la Ciudad de Ecija*".- Año 1951

<sup>12</sup> Remesal Rodríguez, José.- Profesor y Doctor Universidad de Barcelona.- *Conferencia inaugural 15 de Enero 1997, Exposición El Monte de las Anforas – Monte Testaccio (Roma)*.-

Magna de la Universidad "*La Sapienza*" de Roma, dice que el Testaccio era un basurero donde se habían arrojado las ánforas que habían llegado a Roma, procedentes de todas las provincias del Imperio romano, conteniendo los productos pagados como tributos. Así, este basurero era una muestra del orgullo y poder de la Roma antigua. Posiblemente, gracias a esta idea, se nos ha conservado el monte, que, según la documentación conocida, perteneció, desde antiguo al pueblo romano, que llegó a defenderlo, imponiendo, incluso pena de ser enviado a galeras a los que sacaran tuestos del monte. La tradición popular tenía razón sólo en parte, ciertamente allí estaban las vasijas que habían traído tributos a Roma, pero procedían, casi todas, de una única provincia, la *Bética* (actual Andalucía) y contenían un solo producto, aceite de oliva.

Los eruditos romanos sabían que en el Testaccio aparecen, frecuentemente, asas de ánforas con marcas impresas antes de la cochura del vaso. ...Cuando Mommsen organiza el *Corpus Inscriptionum latinarum* (CIL), encomienda a uno de sus alumnos, Herinch Dressel, el estudio del *Instrumentum domesticum* de Roma, razón por la que empieza a ocuparse del Monte Testaccio y sus sellos, la fortuna le sonríe y un día de lluvia, que le sorprende trabajando en el monte, le permite descubrir que sobre aquellos tejos húmedos se veían unas inscripciones pintadas con tinta negra. Inscripciones que Dressel supo leer y descifrar. Ese día el Testaccio dejó de ser un basurero para convertirse en

un archivo. Un archivo sin estanterías, sin secciones, sin orden aparente.



El desciframiento de las inscripciones pintadas sobre las ánforas permitió a Dressel asegurar que venían de la Bética, que en estas inscripciones, además de hacerse constar la tara y el contenido neto de las ánforas, se hacía constar unos nombres que Dressel consideró que representaban al propietario del aceite envasado, y que más tarde otros documentos epigráficos, demostraron que se trataba del nombre de los comerciantes y transportistas y un complejo control fiscal en el que se hacía constar la data consular en la que se expidió el ánfora.

Si la *Astigi* romana, como provincia de la *Bética*, era una gran productora de aceite, no cabe duda alguna de que muchas de las ánforas que se encuentran en el

Testaccio, deben llevar las marcas epigráficas que así lo acrediten y que sirvieron para transportar el aceite desde *Astigi* a Roma y a *Britania*, utilizándose para ello el transporte por navegación, vía en la que tendría un papel muy relevante como hemos dicho anteriormente, el río Genil a su paso por Ecija.

En la publicación que sigue a la conferencia citada del Dr. Don José Remesal Rodríguez, capítulo VI y siguientes, señala que sobre las ánforas romanas se escribían una serie de datos, en un cierto sentido equivalentes a las etiquetas de los recipientes modernos. Las ánforas olearias béticas, con su conjunto de información particularmente complejo, llegaban a millares a los almacenes de Roma. Allí, trasvasado su contenido a recipientes más pequeños, venían abandonadas en una descarga a lo largo del tiempo, al monte Testaccio, donde, por sus características particulares, se han conservado una gran cantidad de información epigráfica.

Los sellos (marcas impresas) de las ánforas, ofrecían información, sobre todo, del propietario del aceite, representado con iria nomina (generalmente abreviados en tres letras), pero a veces, aparecen también los nombres de los productores o de los hornos, donde era fabricada el ánfora.

Dicho profesor, en el capítulo IX, titulado: "La Bética, la mayor exportadora de aceite", escribe:

"...La provincia romana de la *Bética* (Andalucía) era, según los historiadores romanos, una de las grandes

productoras de aceite de oliva. Ya Estrabón, en época de Augusto, afirma que a *Puteoli* (Pozzuoli) llegaban de la *Bética* numerosas naves, de gran tamaño, con productos alimentarios, entre ellos el aceite.

Las prospecciones arqueológicas realizadas en el valle del Guadalquivir han demostrado que la zona de producción de aceite y ánforas se concentraba entre Córdoba, Sevilla y Ecija. Zona con la forma de un rectángulo de cerca de 149 x 37 Km.; dividida en diagonal por el Guadalquivir, que aquí recorre más de 90 Km. Esta área fue ampliamente habitada desde la antigüedad...”



Retomando el descubrimiento de Dressel, nos dice el susodicho Profesor que el mismo no tuvo una relevancia especial, hasta que un siglo después, sus investigaciones en Roma se pusieron en contacto con

las que al mismo tiempo había realizado George Bonsor en la *Bética*.

Llegado a este punto, de vital importancia para saber la historia del aceite de oliva astigitano durante el Imperio romano, se hace preciso explicar quién fue George Bonsor y qué aportó con sus investigaciones al tema que nos ocupa.

George Edward Bonsor Saint Martins, nació en Lilie (Francia) el 30 de marzo de 1855 y murió en Mairena del Alcor (Sevilla) en 1930. De padre inglés y madre francesa viajó por Europa acompañando a su padre en su trabajo, lo que hizo que dominara varios idiomas. Se formó como pintor en las escuelas de Bellas Artes de Londres y Bruselas y en la Deutsche Schule de Moscú.



Su padre, ingeniero, conocía bien Andalucía, donde estuvo trabajando en las minas de cobre en Huelva e instaló las primeras fabricas de gas en Sevilla y Cádiz. Dada su sensibilidad para la pintura, su padre le

aconsejó visitar Carmona, paraíso de inspiración para pintores. En 1880 llegó a Carmona de la que escribió en su diario: *"Esta ciudad debería ser conocida por la localidad donde se encuentran más chicas guapas modernas y más antigüedades romanas."*

Es en Carmona donde conoce a dos carmonenses que hacen, que en una visita ocasional a la ciudad cambie por completo su destino.

Conoce a Gracia Sánchez Trigueros con quien se casó en 1907, después de largos años de noviazgo hasta conseguir la licencia de Roma ya que era anglicano. Concretada la identidad y aficiones de Bonsor, es necesario conocer lo que en su obra: *"Expedición Arqueológica a lo largo del Guadalquivir (1889-1901)"*<sup>13</sup>, escribe sobre lo encontrado en su viaje, respecto del tema que nos ocupa, cuando discurre, procedente de Palma del Río, por las orillas del Genil hasta llegar a Ecija.

"...Nosotros estuvimos en Ecija el 19 de Julio de 1900, día memorable por el aplastante calor de cincuenta y un grados centígrados. En los patios de la ciudad podíamos respirar a pesar de todo, pero cuando se hizo necesaria la vuelta –al caer la tarde, para estar seguros- a nuestro campamento de las Delicias, a cinco kilómetros de camino, una indisposición me forzó a refugiarme, a mitad del viaje, en un olivar. Me vi obligado a esperar la noche para continuar la marcha.

---

<sup>13</sup> Chic García, Genaro y Padilla Monge, Aurelio.- 1989.- Traducción de la primera edición en castellano.

En el campamento mis hombres también sufrieron muchísimo. Además, nuestras provisiones de la mañana se perdieron, tuvimos que tirar la carne al camino, la fruta se había podrido, el jabón se había derretido y el petróleo para nuestros hornillos se había evaporado.

En el escudo de armas de Ecija, aparece un sol acompañado por una leyenda cuya justeza nos vemos forzados a admitir. *Civitas solis vocabitur una*. En el antiguo habla popular se llama a este lugar *la sartén de Andalucía*. Nunca un nombre fue mejor merecido, -dice Teófilo Gautier en sus *Voyages en Espagne*- situada en una depresión, está rodeada de lomas arenosas que la protegen del viento y reflejan los rayos del sol como espejos cóncavos; todo el mundo está aquí absolutamente frito..."

Así termina Bonsor su capítulo II titulado: "Las orillas del Genil hasta Ecija" dentro de la publicación citada, sin que ello necesite comentario alguno para los que somos nacidos y vecinos de esta hermosa y calurosa ciudad.

El autor, en su recorrido desde Palma del Río a Ecija por la orilla del Genil, descubre, relativo al aceite, los vestigios de pequeños núcleos, donde no sólo se fabricaban las ánforas para el transporte del aceite, sino la existencia de unos pequeños puertos donde se embarcaba dicho producto, junto con restos que muestran las marcas relativas a los alfareros y procedencia del aceite.

El transporte de dichas ánforas cargadas de aceite, era realizado en pequeñas embarcaciones que, siguiendo el curso del río Genil, llegaban a su desembocadura en el Guadalquivir entre Palma del Río y Peñaflor, donde barcos de mayor envergadura las recepcionaban para su posterior traslado hasta Sevilla, desde donde partían en grandes barcos hacia el Imperio Romano.

En su expedición, Bonsor llega a un importante despoblado, situado a ocho kilómetros de Ecija, llamado Isla del Castillo, antiguamente nominado *Segovia*, en línea recta al norte-noroeste de Ecija, resultando que es uno de los lugares arqueológicos más interesantes de la Ciudad, donde encuentra restos que muestran claramente el lugar de una pequeña ciudad antigua, en la que si bien existen muestras de la ocupación romana (trozos de ánforas, cerámica saguntina, ladrillas y tejas planas con pestañas), el descubrimiento de un muro construido con piedras pequeñas y arcilla demuestran la ocupación prerromana en dicho lugar.

En su recorrido, más adelante, en el nominado Cortijo Alcotrista, por los restos encontrados, puede afirmar la existencia, en época romana, de varios establecimientos alfareros, donde se fabricaban no sólo ánforas esféricas, sino también tiestos y vasijas de varias formas. Por las marcas encontradas, deduce que los propietarios o alfareros fuesen probablemente *Cassius y Lacon*, perteneciente al grupo de talleres de *Las Delicias*, tres kilómetros más arriba. El establecimiento de *las*

*Delicias*, lo sitúa cerca de la huerta del mismo nombre, a cinco kilómetros de Ecija, distinguiendo, por los fragmentos de cerámica encontrados, diez establecimientos en la orilla.



Con lo anterior, tal como se hiciera entre lo descubierto por Dressel y lo aportado por Bonsor, conjuntamos la relevancia a que se refiere el Profesor Dr.

Remesal Rodríguez, sobre las marcas epigráficas de las ánforas que, cargadas de aceite, procedentes de *Astigi*, llegaron a Roma y cuyos restos fueron encontrados en el monte Testaccio, siendo muy interesante la referida al establecimiento de *las Delicias*.



Resto de ánfora epigráfica, encontrado en el yacimiento de Las Delicias (Ecija)

De cómo se transportaba el aceite, desde esta ciudad astigitana al Imperio, el citado Bonsor, en base a los estudios e investigaciones realizadas, llega a la siguiente conclusión:

“...En tiempos de Plinio, el Genil era navegable hasta Ecija. Lo sería igualmente para los barcos de fondo plano de hoy (estuvo en Ecija en 19 de Junio de 1900 como hemos dicho anteriormente) si no fuera por las represas de los molinos, que probablemente aparecieron bajo el dominio musulmán. Barcos cargados con pesadas ánforas bajaban el río totalmente a favor de la corriente.



Los barcos del Genil quizás tenían menos dimensiones que los que surcaban el Guadalquivir. En este caso, habría que suponer el trasbordo de la

mercancía en los muelles de *Celti*, cerca de Peñaflor, en la orilla derecha y muy cerca de la confluencia del Genil. Para el retorno, aguas arriba, podemos suponer que los barcos vacíos eran arrastrados pesadamente, desde un camino de sirga situado en la orilla derecha, donde estaban los talleres. Al menos, es el único método práctico en que podemos pensar cuando consideramos que las numerosas curvas del río y la fuerza de la corriente harían inútil el empleo de velas o remos..."



*Mosaico del Foro de las Corporaciones de Ostia, representa lo que sería el transbordo de las ánforas de aceite de un barco fluvial a otro marítimo. Fuente de procedencia: ABAD CASAL, L. "El Guadalquivir, vía fluvial romana".- 1975.*

Respecto a las ánforas, el autor estima que la esférica pudo haberse producido exclusivamente para la exportación de aceite, por sus paredes gruesas de formas redondeadas, que ofrecían todas las garantías

necesarias de fortaleza contra los riesgos del trasbordo y las largas travesías marítimas, dado que dicha forma de ánforas sólo las encontró en la inmediata vecindad del río.

Como consecuencia de todo su trabajo, refrendado por las numerosas marcas en las ánforas que han sido localizadas en el Monte Testaccio (Italia), con procedencia ecijana, de la que hemos dejado una muestra anteriormente, el autor, llega a la conclusión de que la Ecija romana era, en aquellos momentos, el centro de la producción oleícola.



*Argoras de aceite*



*Arfora aceite*

La importancia del aceite de oliva en la *Astigi* romana, dentro de la *Bética*, queda demostrada a través de los numerosos restos y ánforas encontrados, con marcas epigráficas relativas a esta ciudad, algunas de cuyas ánforas pueden contemplarse en los distintos museos arqueológicos de Andalucía. Respecto a las ánforas olearias, que se utilizaban para el transporte fluvial y marítimo del aceite, la mayoría de ellas de tipo globular, se estima que su peso en vacío podía ser

aproximadamente de 30 kilos, para una vez llenas de aceite, llegar a los 100 kilos.

Por los tratados de Vitrubio conocemos como se procedía a la elaboración del aceite, y para obtenerlo de buena calidad, se debían molturar las aceitunas sin romper el hueso, donde entraba en uso el molino aceitero, aunque también se llevaba a cabo pisando la aceituna (al igual que la uva), operación esta que se realizaba sobre todo en los pequeños núcleos familiares y para el uso de los mismos.

Sobre cómo se producía el aceite en aquella época, consta que tras la recogida de aceitunas se trasladaba en carros o sobre animales hasta la casería, donde se molían y prensaban obteniéndose el aceite. En el molino (*trapetum*) la aceituna se molía mediante dos muelas (orbes) que pasaban sin girar sobre un solero (*mortarium*) también de piedra, empujadas por hombres o asno.

La masa resultante se mezclaba con agua caliente y se lleva a la prensa. Allí se disponía entre capachos con el objetivo de facilitar su prensado. Una vez dispuesta la carga, se ponía en marcha la prensa (*torcularia*). Esta consistía en un largo madero (*viga preslum*) sostenido sobre dos pilares de madera perforados y un tornillo que hacía subir o bajar la citada viga, ejerciendo presión sobre la carga que rezumaba el aceite junto con el alpechín.

El alpechín se separaba del aceite por decantación. Para ello se hacía pasar el líquido por

varios depósitos, recogíendose el aceite y desechándose el alpechín.<sup>14</sup>

Admirador de Bonsor, como se demuestra con haber sido el coautor, en versión castellana, de la obra de aquel antes citada, es el ecijano, mi admirado amigo Don Genaro Chic García, Doctor en Filosofía y Letras por la Universidad de Sevilla, autor de numerosas publicaciones y, entre ellas, la publicada en 1988, titulada: "*Tres estudios sobre la colonia Augusta Firma Astigi*", dentro de la cual, tras las investigaciones llevadas a cabo, dedica un capítulo nominado: "El comercio del aceite de la Astigi romana", que, unido a todo lo anterior, resulta de vital importancia para conocer lo relativo al aceite astigitano, en tiempos del Imperio romano, sobre lo que afirma:

"El establecimiento de la *Colonia Augusta Firma*, hacia 14 a.C, en el solar de la vieja ciudad de *Astigi*, supuso un cambio radical en el sistema organizativo y de explotación del territorio. De la población agrupada en aglomeraciones urbanas o cortijos fortificados (*turres*) desde donde se controlaba la explotación de los campos por parte de una población sometida en régimen de semilibertad, se pasa a otra que progresivamente controla la explotación de las fincas o *fundi*, asignados tras la parcelación del territorio en el momento de la colonización, desde la *villa* o centro de una explotación agrícola familiar. Además, la adecuación del Genil para la navegación hasta Ecija, que facilitaba la salida de los

---

<sup>14</sup> *Cuaderno del alumnado*. Gabinete Pedagógico de Bellas Artes. Sevilla..

productos de la región por medio del sistema más ágil y barato de la antigüedad, determinó que estas fincas pronto se dedicasen a cultivos muy rentables con vistas a la explotación, como eran los de la vid y el olivo. Estos eran sin duda ya conocidos en la región, pero su gran expansión se produce a partir de este momento, debido a las condiciones excepcionales de paz y expansión urbana del Imperio Romano, así como las óptimas condiciones climáticas, edafológicas, fluviales y de reorganización político-administrativa que se dan en esta zona.

Los productos derivados de estos cultivos, fundamentalmente el vino y el aceite, eran envasados para su exportación en ánforas, contenedores destinados al transporte en barco y producidos en las orillas de las vías navegables. La relación entre la forma y el contenido de las ánforas ha sido admitida en términos generales por prácticamente todos los autores que han tocado el tema. Y así, se admite que mientras el ánfora de vino muestra una silueta más bien alargada, la del ánfora olearia tiene tendencia hacia la forma redondeada o globular. Hasta el momento no se ha realizado un estudio de las ánforas vinarias de la zona de Ecija, de las que no obstante se conocen restos en los alfares; en cambio está bien establecida la tipología del ánfora olearia y su evolución..."

Dicho autor, tras las investigaciones realizadas, a izquierda y derecha del río Genil, desde Ecija hasta su desembocadura en el Guadalquivir, identifica 18 alfares

e individualiza 125 estampillas o marcas diferentes, figurando a la cabeza el alfar de "*Las Delicias*" (huerta situada a 4 kilómetros de Ecija) con 28 marcas.

Identifica a uno de los miembros de la familia *Albinus* como interviniente directo en el proceso de distribución del aceite de "*Astigi*".

Respecto a las ánforas olearias procedentes de la zona de *Astigi*, como las del resto de la Bética, nos dice el autor que restos de dichos envases han sido encontrados en Roma y forman la colina artificial llamada Monte Testaccio...

En otro apartado de tan interesante capítulo, el autor estudia las familias que como *diffusores* intervienen en la distribución del aceite de la zona astigitana, centrándose en los que puede atestiguar su vinculación directa con la ciudad.

Como consecuencia de una inscripción encontrada en la calle Caballeros, próximo al Foro, que hoy conserva el Museo Arqueológico Nacional, de la que aporta su correspondiente fotografía, identifica a *M. Iulius Hermesianus*, con el cargo de *diffusor olearius*, correspondiente a una base de estatua que le fue erigida y costada por su hijo *M. Iulius Hermes Frontinianus* y su nieto *M. Iulius Hermesianus*, apareciendo el nombre del hijo en ánfora del Testaccio de hacia mediados del siglo II, en tanto que el nieto aparece en una inscripción romana como *conductor horreorum Seianorum*, almacenes que se sitúan en el área de dicho monte, demostrativo

ello de ser una familia con intereses y presencia tanto en *Astigi* como en Roma.

Asimismo y por una lápida encontrada en la pared del Convento de San Francisco que da al Salón, en cuyo texto aparece la *Caecilia Trophine*, certifica la relación de dicha familia *Caecilii* con algunos de los *diffusores* que aparecen las ánforas del Testaccio.

Igualmente dicho autor escribe, sobre lo que él considera los datos más importantes, los relativos a la identificación de la producción, donde nunca falta el nombre del aceite que hace referencia a la finca o *fundus* (neutros en *-num* o *-e(n)sē*), seguida de un nombre de persona en caso genitivo, que haría referencia al explotador de la misma, o sea, al productor del aceite que hace la declaración, o bien sólo el nombre de éste, que sería suficiente indicador.

Entre dichas referencias a fincas de la zona de *Astigi*, encuentra las siguientes *Aelianus* en la región de Lora del Río; *Aemilianus*, explotada por *Severus*, *Arclesis* de *Sorana* en las cercanías de la “Huerta de las Delicias”, *Ciscariensis de Paula* y *Clodianesis de Optatus*, entre otras.

Hemos hecho referencia a testimonios escritos dentro del último cuarto del siglo XX. Pero se preguntarán ustedes: ¿nada se escribió, dentro de la historia de Ecija, sobre el aceite, con anterioridad a lo que hemos aportado?

Nada más lejos de la realidad y ello será el espacio que ocupará seguidamente nuestra publicación, para lo

cual hemos acudido a cuanto se ha editado, que unido a lo reflejado anteriormente nos lleva a la misma conclusión: **“La producción de aceite en el término ecijano, a lo ancho y largo de todos los siglos, durante y posterior a la dominación romana, ha sido de grandes cantidades y de primera calidad, con independencia de que en una u otra época, haya sido reconocido y defendido dicho producto con mayor o menor intensidad”**.

En los testimonios que obran en las publicaciones que siguen a continuación, realizadas por escritores que tuvieron su solar en Ecija y por ende, concedores de su historia, sabremos datos relativos a su propia historia, valga la redundancia, aunque nosotros hayamos entresacado, por el tema que nos ocupa, los apartados relativos al aceite de oliva y, aunque ya hemos conocido de lo aportado hasta ahora, que el río Genil era navegable en tiempos del Imperio romano, de lo que añadiremos, comprobaremos que así fue, por lo menos, hasta el siglo XIV.

El primero de los libros que se publican, en los que se hace referencia a Ecija y concretamente al aceite, fue obra de Fray Rodrigo de Yepes, Profeso y Predicador de San Jerónimo el Real de Madrid, que ejerció en el Convento de Nuestra Señora del Valle de Ecija, cuya obra se publicó en el año de 1584, titulado *“Historia de la Gloriosa Virgen Santa Florentina”*. Dicho autor, dentro del capítulo III, nominado: “De la gente,

del nombre y de la fertilidad de la Ciudad de Ecija", escribe:

"...Era esta Ciudad muy célebre y tenida en mucho por los romanos, que la edificaron y habitaron. Dice Plinio, que era privilegiada y libertada de tributos y no estipendiaria como otros pueblos comarcanos y siendo Chancillería donde acudían de tantas partes a juicio, y habiendo en ella rey particular de Ecija en tiempo de los moros, que se llamó Aben-hue, como aparece en la historia del rey D. Fernando el Santo, es cosa muy verosímil que tenía muchas tierras y algunos pueblos y aldeas sujetas...El nombre de la Ciudad de Ecija no se sabe que principio haya tenido, sino que "Ecija", en lengua arábica quieren decir algunos moriscos que significa "sarteneja", como llaman en Castilla, por el grande calor que en ella hace, como lo suele hacer en tierras fértiles y abundosas, Y no se si por este respecto tiene por armas un sol, porque sus rayos se apoderan mucho de la Ciudad y su tierra. En latín se llama "*Astigi o Astigia*". Y como en estos vocablos haya letras corruptas, por ser tan antiguas y haber habitado diversos moradores y naciones, tiene lugar lo que dice el doctor Sepúlveda arriba alegado, en el capítulo primero, que de "*Astigi*", poco a poco vino a parar a "Ecija", por mutación de letras. Y esto es lo más cierto. No falta quien diga que se llama así porque el principal astro y cuerpo celestial, que es el sol, tiene en esta Ciudad principalísimas acciones, y hace en ella influencias maravillosas, con que le recompensa bien el calor que en ella causa, porque la hace fertilísima y abundante de

muchos frutos de la tierra, para servicio y mantenimiento de los hombres; y lo que Plinio dice, en el lugar alegado, de toda la *Bética* y Andalucía: *Cunotas provintiarum diviti cultu, est quodam fertill ac peculliarit xitore praecellit* (Plinio; Lib, III, cap. 1º).

Que excede a todas las provincias en ricos frutos y hermosura, se verifica en Ecija, que en esto excede a toda la otra tierra de Andalucía, especialmente se ha hallado que produce esta tierra más de veinte cosas "*ultra nacentia*" en los campos en que pueden los hombres ganar de comer y remediar su pobreza, como son espárragos, cardos, alcachofas, alcarciles, turmas<sup>15</sup>, palmitos y otras cosas semejantes, y en lo demás que se cultiva y libra. Es pueblo muy rico y abundante de pan y vino. Tiene gran cosecha de aceite, de que de allí se lleva para provisión de muchas partes. Hace arrendado el diezmo del pan, en algún año, en más de cuarenta y ocho mil fanegas y el diezmo<sup>16</sup> del aceite en cincuenta mil arrobas, y dicen que la parte del Obispo vale más de doce mil ducados, y que en algún año se han dado al Rey y a la Iglesia más de veinticinco cuentos.<sup>17</sup> Y lo que es mucho de considerar, no tiene de termino a la

---

<sup>15</sup> Turma de tierra. Hongo carnoso, de buen olor, figura redondeada y color negro por fuera y blanquecino o pardo rojizo por dentro, que se cría bajo tierra, y guisado es muy sabroso.

<sup>16</sup> Décima parte de los beneficios de la tierra que, según la época y los usos, se satisfacía como tributo al soberano, al señor feudal o a la Iglesia (el pago de **diezmo** fue abolido en España a mediados del siglo XIX).

<sup>17</sup> [Aritmética] Millón

redonda sino sólo tres leguas<sup>18</sup> poco más o menos, y no tiene aldea ninguna al presente, de donde reciba provisión, con tener siete mil quinientos vecinos, en que se podrían hallar cincuenta mil almas, como aparece en las matriculas de las confesiones que se hacen en las parroquias. Y para todo esto es república suficiente a si misma y no sólo le basta para ello, sino que provee a Sevilla sobre lo que ella tiene para cargar en Indias."

La gran producción que de aceite daban las tierras ecijanas, ha quedado patente con lo escrito en su obra citada por el Padre Yepes, y como el mismo refiere, respecto de la extensión del término de Ecija a la fecha en que publica, año 1584, en el que todavía no habían sido creadas las poblaciones de La Luisiana y La Carlota (ello sería en el siglo XVIII), llegaban los límites de nuestras tierras a los de Fuentes de Andalucía (dirección Sevilla) y de Córdoba dirección a esta misma población, concretando la extensión de Ecija en: "...Y lo que es mucho de considerar, no tiene de termino a la redonda sino sólo tres leguas poco más o menos..." Si tenemos en cuenta que la medida de la legua estaba fijada en 5.572,70 metros, podemos conocer aproximadamente la extensión del término ecijano, lo que viene a valorar mucho más, la importante producción de aceite a que se refiere el autor, no siendo de extrañar, que no sólo se liquidaran los diezmos en favor del Rey y de la Iglesia con grandes cantidades, sino que al mismo tiempo se proveía de aceite a Sevilla con destino a las Indias.

---

<sup>18</sup> Medida de 5.572'70 metros.

Realizando una pequeña operación aritmética, podemos conocer que si Ecija entregó a las despensas reales y a las de la Iglesia, la cantidad de cincuenta mil arrobas de aceite, como diezmo al que venía obligado, quiere decir que su producción en dicho año, fue de quinientas mil arrobas (equivalente a 11,502 Kg. cada arroba) de aceite, lo que nos puede dar una pequeña idea de la gran producción que, de dicho producto, ofreció nuestro término municipal, al citado año de 1584.

Siguiendo nuestro caminar sobre el aceite ecijano, constando en los archivos municipales del Cabildo ecijano, que el príncipe de las letras castellanas Don Miguel de Cervantes Saavedra, en el año de 1588, por su cargo de recaudador del Rey, visita Ecija, no podíamos dejar de mencionarlo, máxime cuando uno de los productos objeto de recaudación, era precisamente el aceite, recibiendo el encargo por parte de Don Antonio de Guevara, de sacar de Ecija, la cantidad de mil quinientas arrobas de aceite.<sup>19</sup>

No cabe duda que la visita de Cervantes no fue bien acogida por el cabildo y olivares ecijanos, quizás un poco cansado ya de aportar, una vez más, tal cantidad de aceite. Concedor Antonio de Guevara de la práctica y diligencia en dichos menesteres que tenía el recaudador, no dudo en darle dicho encargo, lo que

---

<sup>19</sup> Navarro Ledesma, Francisco.- *"El ingenioso hidalgo Miguel de Cervantes Saavedra"*.

llevó a cabo en 22 de Enero de 1588, aprovechando que Miguel de Cervantes se encontraba en Sevilla, donde había regresado al terminar una de sus misiones recaudatorias por los reinos de Jaén, Granada, Córdoba y Sevilla.

En 12 de Junio del mismo año, prestan fianza a favor de Miguel de Cervantes el Licenciado Juan Nava Cabeza de Vaca, vecino de Sevilla, en la collación de la Magdalena y su convecino Luis Marmolejo, respondiendo de que *"hará e usará bien, fiel e diligentemente del oficio e cargo de comisario del Proveedor general Antonio de Guevara."*

Miguel de Cervantes llega a Ecija el 18 de Junio, presentándose con las órdenes que traía ante el Corregidor, quien le solicita *"...fiadores que abonen su persona y firma y garanticen su promesa de pago."*

Comprometieron sus bienes y personas, como fiadores de Cervantes, cuatro nobles vecinos de Ecija, llamados Fernán López de Torres, Francisco Orduña, Juan Bocache y Gonzalo de Aguilar Quijada, no constando si lo hacían por imposición de las más altas instancias (Cervantes era amigo del Corregidor, Fernando de Cangas, a quien el recaudador había elogiado en *La Galatea*) o de motus propio, pero fuere como fuere, sabían a lo que se exponían con su afianzamiento, ante sus conciudadanos, dado que no estaba *"el horno para bollos."*

Para ello se abrió la cilla municipal, pero la fortuna sonrió a Cervantes, porque en 28 de Junio

comenzó el pagador Agustín de Cetina a remitirle libramientos para que fuese abonando. "...*Cervantes paga y esto apacigua y tranquiliza los ánimos...*"

Cervantes pudo estar en Ecija hasta Octubre del citado año aproximadamente, periodo donde cumple su cometido y cada una de las operaciones que se le había encargado. La oposición eclesiástica a la misión recaudatoria que encontró Cervantes en Ecija, por los lógicos motivos de ver reducidos sus ingresos proporcionales con lo que se llevara el recaudador, pudo ser, por qué no, el origen de esa frase quijotesca que de tanto uso ha sido hasta nuestros días: "Amigo Sancho, con la iglesia hemos topado".

Siguiendo nuestro caminar en la exaltación del aceite ecijano, llegamos al año de 1629, fecha en que una nueva publicación sobre la historia de la propia ciudad, obra del jesuita Padre Martín de Roa, quien ejercía como tal en el convento que dicha orden tenía en la Ciudad de Ecija, da a la luz, tras las correspondientes licencias eclesiásticas, su obra titulada: "*Ecija, Sus Santos y su Antigüedad eclesiástica y seglar*", en la que, al igual que Yepes, por residir en esta Ciudad, conoce sobradamente, no sólo su idiosincrasia, sino también su historia socio económica, por lo que procedió, entre otros apartados, a dejarlas impresas.

Pero antes de entrar en ellas y como quiera que el Padre Martín de Roa mostró su desacuerdo con el Padre Fray Rodrigo de Yepes, cuando este escribió sobre el origen del nombre de Ecija, quien a su vez lo

había recogido del maestro Pedro de Medina, deja escrito en la obra referenciada, concretamente al Libro I, nominado: "De la antigüedad de Ecija y sus fundadores", Capítulo I: "Nombres vulgares que dan a Ecija, muéstranse cuan fingidos sean y sin autoridad", lo que sigue:

"...El maestro Pedro de Medina en las grandezas de España, tratando de Ecija, dice que los moros le dieron este nombre, que en su lengua significa lo que en la nuestra, Sarteneja. Parecióle también al Padre Fray Rodrigo de Yepes, morador que fue un tiempo del Religioso Convento del Valle, profesión de S. Jerónimo en esta ciudad, que se persuade, haberse fundado en esto, tener el Sol por armas esta ciudad, por los muchos calores que hace en ella. Fábula verdaderamente vulgar; porque cuando así fuera, que deslumbrados sus primeros moradores, hubiesen querido hacer honra de sus agravios y ostentación de las molestias que recibían del Sol, cuando también el nombre de Ecija fuese de origen árabe, como mal piensan, no significa en su lengua lo que ellos imaginan, sino lo mismo que en la nuestra, a esta ciudad, que de su propio nombre *Astigi*, degeneró en el que ahora tiene de Ecija. Cuanto más que si los árabes así la llamaron, mejor origen y más bien fundado tuvieron en su lengua la hebrea, a quien es tan semejante la suya, en ambas pudo tomar el nombre de los olivos y su fruto; que tan copiosas y ricas cosechas dan a sus ciudadanos, aventajadas en calidad, tanto como en abundancia, no sólo a las de España, sino también a las de Europa. Porque los hebreos y árabes

igualmente a la oliva llaman *Zaita*, habiendo pasado con tantos siglos, mudanzas de imperios y lenguas de *Zaita* en Ecija y últimamente en Ecija. Dice con este pensamiento Amiano Marcelino que en su libro 23 hace memoria de otra ciudad de este nombre y le da la misma interpretación. *Prefecti exinde, dice, zaitam, venimos, locum, qui olea arbor interpretatur.* "Partiendo de aquí venimos a *Zaita*, lugar que se interpreta oliva."

Aclarada las diferencias de interpretación que tiene Martín de Roa respecto de Pedro de Medina y Fray Rodrigo de Yepes, sobre el origen del nombre de Ecija, pasamos a continuación a reflejar lo que escribió Martín de Roa sobre el aceite en nuestra ciudad.

Lo hace, concretamente, en el capítulo XII, titulado "Armas de Ecija, un sol, conjeturas de su origen, fertilidad y abundancia de frutos y algunos propios de esta tierra", escribiendo:

"Deshice al principio las hablillas vulgares, de los que hacen a esta ciudad, la del Sol; que si como es célebre en todas historias sagradas y profanas, hubiera sido la nuestra, excusáremos de discursos y del peligro del poco acierto en ellos, a que fuera sol; cuando o porque causa se le hubiese dado o lo hubiese tomado esta ciudad, ni se halla en historias, ni en memorias de sus morales; sólo saben que las mismas tuvo en el imperio de los moros; así le hallaron pintado sus ganadores y lo han conservado sus descendientes. Ignorase de donde tuviese principio. Muy humilde es el que arriba apuntamos, de alguno que fatigado algún día

por los calores del estío en este lugar, así pensó y así lo dijo, que por esto debieron de darle por armas al Sol, por lo mucho que le hiere con sus rayos en aquel tiempo. Pensamiento que consigno tras su censura; no hay para que detenernos en dársela.

Las armas, los blasones de las ciudades, así como los de las familias, de algunos hechos, virtudes o calidades suelen tomarse, que o sobraron se hallan en ellas y las armas que las representan. Tantos ejemplos hay, cuantos son los linajes que las tienen y los lugares; no es de este ni del mío explicarlos. Qué correspondencia con esta ciudad hagan sus armas del Sol, diránlo sus propiedades, aquellas que más resplandecen en ella; la fertilidad, la riqueza de este suelo en Andalucía, conocida es en España, no la ignoran los extranjeros por lo que de ella sacan a sus provincias.

De ésta el más natural y propio símbolo es el Sol, cuya imagen se ve en Roma en las casas del marqués de Jovio, un bello mancebo de medio cuerpo arriba coronado de luz, un festón al pecho de toda suerte de flores, frutas y plantas, ceñidas las puntas a los dos bastones de Hércules y a la vara de Mercurio que llaman caduceo. Representación todo de la fertilidad, cuyo autor y padre es el Sol. El da calor en invierno a los sembrados; en el verano hace que rompan en yerba y se vistan de flores los campos; en el estío y otoño perfecciona las plantas y sazona sus frutos.

Esto significa aquel ramo de oliva, que ceñido de lana, pendiente de todo género de frutas, colgaban los

atenienses a la entrada del templo del Sol, que nombran Apolo, en las fiestas que por Octubre se celebran y llamaban *Pianepsúa*. Por esto el príncipe de los poetas, para significar la felicidad del suelo de Sicilia, fingió que los bueyes del Sol, que también representan fertilidad, se apacentaban en ella y por la misma razón hacen dueño de ellos al Sol; y con la misma significación los vemos en muchas monedas de España, por ser ella entre las de Europa la más fértil. En los cimientos que, por mandado de la reina Dido, se abrieron para nuestra ciudad de Cartagena, dice la "*Crónica general*" del rey D. Alonso, en la primera parte, cap. LII, que se halló una cabeza de buey, y preguntados los agoreros, dijeron, que en aquella cabeza se significaba que aquella población había de ser fertilísima de todos frutos y abastecida de tantos bienes que todos tendrían gusto de venir a poblarla.

Entre las monedas de Augusto, he visto una con este símbolo de dos bueyes arando, con el nombre de Ecija: *COLONIA, ASTIGI, AVGVSTA* y verdaderamente ningún lugar en ella cuyo suelo tan grueso, tan rico sea, tan abundante de todo lo que sirve a la vida humana, como el de Ecija, que en sólo tres leguas de término tan abastecida está de todos frutos, cuanto ningún otro de Europa.

La cosecha de aceite en abundancia, bondad, color y gusto, a ninguna de España cede y excede a las mejores del orbe. Plinio a la oliva *Licina*, de su patria, da el primer lugar; la competencia del segundo deja entre la

nuestra y la de la tierra de *Istria*, la que riega el Danubio, Críanse muchas diferencias de ellas en esta ciudad, lechines, que algunos piensan son las licinias de Plinio, de quien hace también mención Columela; planta de estima entre las demás, porque cargan de fruto y dan mucho aceite; manzanilla y gordal, apetecida en las mesas y su regalo, picudillas y judiegas para las haciendas de los molinos.

Estos mismos autores, Plinio en el *Libro XVII, cap. XXIV* y Columela en *el Libro II*, hacen memoria de unos gusanos que llaman erucas, esto es, roedores que destruyen las olivas y suelen criarse algunos en Ecija, en algunas cañadas habiendo llovido. Más en el Aljarafe de Sevilla y lugares vecinos, mucho mayor daño hace el malhojo, pernicioso planta, de cierta semilla que a los pájaros se cae del pico y tan tenazmente se ase en las ramas, que lo tiraniza, agosta todo su verdor y virtud, y atrayéndola a sí, despoja al árbol de toda su frescura, derriba sus hojas y lo hace estéril, quedando él tan fresco, tan verde, como si estuviera plantado a la corriente del agua.

Ocupan los olivares tres leguas antes y otras tantas después de la ciudad. Los que están de esta parte del Genil hacia Córdoba llaman la banda morisca; los que de la otra hacia Sevilla, Valcargado, porque excede en abundancia de fruto a ese otro y en bondad. Es tierra gruesa, fértil, de color bermeja y en parte albero; ésta ya se tiende en espaciosa vegas, ya se levanta en cerros, ya se quiebra en valles, dispuesta como por naturaleza, así

por influencias del cielo para criar estos árboles tan frescos, tan copados, tan hermosos, que cuando muestran su fruto verde, dorado y negro, colores que toma el maduro y pasado, y a veces se hallan todos tres juntos, es una de las más agradables vistas que pueden gozarse. Dan muchos años ochocientas mil arrobas y sobre ellas, de aceite; el de 1574 subió el diezmo a ochenta mil; el de 1624 pasó de cincuenta y cinco mil; otros de sesenta mil y no se ponen en número los que por particulares privilegios no pechan diezmos, ni algárivos ni excusados, ni los desperdicios y gastos, que sí se pusieran en cuenta, hicieran gran suma.

Las vigas donde se exprimen son más de quinientas, donde muelen otros tantos caballos, cuyo sustento, en cinco meses de una cosecha ordinaria, pasa de treinta mil fanegas de cebada y sube a proporción cuanto más se alarga, que suele suceder hasta el mes de Agosto. Beneficiánlo de dos mil hombres arriba, con más de veinte mil ducados de paga, además de sus gobiernos; así llaman a los que se les da para mantenerse, que son por cada tarea que muelen de quince fanegas de aceite, dos reales a cada uno, y al maestro, por lo mismo, tres ducados al mes; dos al moledor, quince reales al husillero y al que cuida de le bejina o alpechín un ducado.

Así era en años pasados, que en los presentes han subido los precios en todo más de una tercera parte. Mucho mayor es el gasto de los tareros, que así nombran a los que cogen la aceituna; gente casi sin

número, que aún desde Castilla, La Mancha y Extremadura, vienen en cuadrillas, hombres, mujeres y niños pasan a veces, según hallo escrito, de ochenta mil. Las caserías son tantas, tan bien labradas las más de ellos, con tantos cumplimientos, torres y miradores, que juntas formarán una muy bella ciudad.

Dentro de la ciudad también hay gran número de molinos, que aún no bastan los quinientos de fuera para lo grueso de la cosecha y porque el alpechín o bejina, que así la llaman, no se derrame por las calles y las afee, además de la ofensa que pudiera hacer con su mal olor, es costumbres que los oficiales, a quienes toca este cuidado, la saquen y derramen al río en lugar donde no lleguen los aguadores a tomar el agua para el servicio de la ciudad. En años pasados, algunos pobres, tan ingeniosa es la necesidad, comenzaron a hacer unas represas a maneras de esteros de sal, donde recogiendo la bejina, sacaban con bedijas de lana el aceite que nada encima, que siempre el agua se lleva alguno y había entonces a quien le valía treinta y cuarenta arrobas su diligencia. Envidió la codicia este interés y con honrada capa del bien público, cubrió alguno el suyo particular. Representó arbitrios a la ciudad por ventura para hacerse el rico de los bienes comunes. Acordóse un nuevo oficio de bejintero público, que arrendado rinde a quinientos ducados en cada un año a sus propios. Cogía el arrendatario sobre mil arrobas de aceite, y fuera aún mayor la ganancia, si pudieran reducirse a lugar determinado las bejinas del campo; más son tantas y en tantas distancias que no se les puede dar cobro. Ya

perdidas con el tiempo y descuido, como otras obras públicas, el cercado y balsas donde el alpechín se recogía también se perdió el interés público y particular; ni a la república es de proyecto, ni a los pobres de socorro, como solía.”

Lo escrito por el Padre Martín de Roa, es testimonio más que elocuente, para demostrar la cantidad de aceite de oliva que producía el término de Ecija, convirtiéndose, junto con el trigo, en el motor que impulsaba el desarrollo económico de la propia Ciudad, si olvidar la cantidad de salarios que de dicha producción derivaban, no sólo a favor de los ciudadanos de Ecija, sino también a los que, procedentes de otras regiones españolas, como deja escrito Martín de Roa, venían a realizar sus labores de tareros durante los cinco meses que duraba la recolección de la cosecha de aceituna.

Demostrativo de la gran cantidad de aceite que Ecija producía, lo certifica igualmente el hecho de la existencia de quinientas vigas de moler aceituna fuera de la propia ciudad, a las que añade el jesuita las existentes dentro, ratificando con ello no sólo lo que dejó escrito Yepes en su anterior obra citada, sino que la amplía y detalla, con una serie de cifras y circunstancias, que han llegado a nosotros gracias a su testimonio escrito.

Antes de abandonar la publicación del P. Martín de Roa sobre el aceite ecijano, dentro de la historia que sobra la Ciudad el mismo relata, se hace necesario

retomar lo apuntado sobre la navegabilidad del río Genil hasta mediados del siglo XIV, y ello lo hacemos tomando un nuevo testimonio que dicho jesuita nos deja escrito en el citado libro, concretamente en el Capítulo IX, nombrado: *"Del Río Genil, su origen, curso y navegación, sus inundaciones, especialmente la de MDC.XXVI"*:

"El río que goza esta ciudad, el más caudaloso de los que tiene la Andalucía, que sólo cede al Guadalquivir, al que los árabes dieron este nombre por su grandeza. En tiempo de Plinio y siglos adelante, navegables eran ambos; después corriendo las cosas a lo peor, atropellaron intereses particulares al público, atravesaron azudas para molinos y aunque dejaron canales para el paso de los barcos, cerraron las entradas y cesó la navegación. Más en estos días con calor se trata de restituir esta comodidad, de no menos lustre que provecho a los moradores del *Betis* y del Genil.

Piensan algunos que de muchos siglos a esta parte se dejaron de navegar estos ríos, a quien desengañará un auto y provisión del Rey D. Pedro a favor de los barqueros de Sevilla, que se le quejaron del daño que les hacían los señoríos de los molinos, cerrando las bocas de los canales por donde pasaban sus barcos y diéronles su petición diciendo:

SEÑOR. Pedro Sánchez Orozco, Juan Martín i Alonso Díaz, barqueros vezinos de la Ciudad de Sevilla, que tenemos por oficio subir hasta la Ciudad de Córdoba con nuestros barcos de carga, parecemos ante la vuestra Alteza y dezimos, que los señoríos de las

azudas e presas de los Molinos del río Guadalquivir, que son de la Ciudad de Sevilla a la de Córdoba, an aserrado las bocas de los canales de las azudas por donde suben i baxan los barcos cargados, que nosotros traemos para el abastanza desta Ciudad, de trigo, e farina; de lo qual se nos a recrecido gran daño, e para el remedio de lo tal, parecemos ante vuestra Alteza a la pedir e demandar justicia.

*AUTO DEL REI.*- Vista la petición de suso, para bien proveer, fize parecer ante mí, cartas de mi abuelo, el Rei Don Sancho e cartas de mi padre el Rei Don Alfonso. E considerado el mal fecho, que avedes fecho contra Dios e contra mi corona, que por les aver aseerrado las bocas de los canales, por donde suben i baxan estos buenos omes barqueros, se afogan e pierden sus faziendas, e nos ai vegadas que non tenemos trigo, ni farina que yantar. Por lo qual vos mando, que desde en adelante no fagais lo tal, sino que deis libre el passo por donde puedan subir e decendir sin pena alguna, e manto a todas mis justicias de los Realengo i Abolengo, e logares de señorío que cumplan lo así proveido por mí, si ir ni venir contra ello. E mando al Comendador de Lora, que así lo faga guardar e cumplir en su distrito e a todos demás desta frontera de la Andaluzia i al Adelantado della; en el nuestro Palacio. Era del señor de mil i trescientos noventa y ocho.

Así se cumplió y para que se supiese en adelante el ancho que habían de tener los canales de las presas, el Alcalde mayor que por entonces era de Córdoba, tomó

la medida en el arco que dicen de las bendiciones en la iglesia mayor, y todo él dio por el que habían de tener las canales, con dos varas de fondo, como consta de su auto en los papeles originales. Restituyóse con esto la navegación y dejóse por algún tiempo, por los robos que con algunas entradas hacían en los pasajeros los moros del reino de Granada, hasta que estos pasados un jurado de Sevilla requirió a Córdoba con esta provisión, para que volviese al uso antiguo de sus barcas, con que abastecían las fronteras de Andalucía. Porque después se interrumpiese o en que tiempo, no hallo escrito ni que poder escribir.

Volviendo pues adonde salí, digo que del río Genil, hace memoria el moro Rasis en el capítulo de *Iliberis*, a quien llama *Elibera*.

“El otro, dice, es el castillo de Granada, al que llaman Villa de Judíos y esta es la más antigua villa, que en término de Elibera hay, y poblaronla los judíos. Por medio de la villa de Granada va un río que había por nombre Salón, y que ahora es llamado Guadagenil y nace de un monte que hay en término de Elibera, que nombran Daina; en este río se cogen las limaduras de oro fino y entra en los ríos que salen del monte de la Helada.” Así llamaban lo que nosotros Sierra Nevada.

Tiene su origen en una laguna que hay en la cumbre más alta de esta sierra. Desde allí se despeña entre fragosísimos valles y sale a Pinos, Cenes y Granada, llevando de camino otros siete ríos de poca cuenta, con el que llaman Aguas-blancas, que corre al

Norte de la sierra de Quejar, por los lugares de Dular y Quentar. Así pasa fuera de los muros de Granada, toma a Darro, al río Monachil, al de Dilar y riega toda la vega repartido en acequias. Después, recogiendo sus aguas, corre al poniente, recibe al río Gubila por bajo la puente de Pinos de la Vega, deja la villa de Illora y sierra de Barbandera, a mano derecha, camina a Loja, fertiliza sus campos, y enriquecido de otras aguas entre altos cerros corre arrebatado; baña la falda del alto monte de Isnajar, recibe muchos arroyos, entre ellos el célebre de Martín González por la presa que allí se hizo del rey Chico de Granada; pasa por la puente del Gran Capitán Don Gonzalo, a las ruinas de Estepa la vieja, al castillo de Alonso, primero en el término de Ecija y llega a la ciudad con las aguas de Monturque, Gilena y el Salado; tan caudal como provechoso a sus tierras, pues riega en ambas riberas más de trescientas huertas, no de menos interés que recreación. De aquí encamina su curso a la insigne villa de Palma, y como dos millas más delante de ella entra en el Guadalquivir, tan soberbio, que lo atraviesa de orilla a orilla, más mezclado con él, allí se ahoga y pierde su nombre.

Dicen varios autores que el Genil es como el segundo Nilo, si no con fundamento de antigüedad, no sin causa para entenderlo; como aquel fertiliza los campos por donde pasa Tarif en su *"Historia de la pérdida de España"*, que del árabe tradujo al castellano Miguel de Lima; dice así en la parte II, cap. II:

“En la cumbre de Sierra Nevada hay una fuente, o laguna, que sus moradores llaman el manantial cristalino, y tienen razón, porque es un lago que tendrá de largo un tiro de arco o ballesta, hondísimo, que no se le halla suelo, echa buen golpe de agua, clara como el cristal y es nacimiento de un río caudaloso, llamado en lenguaje español río de Sangil.” Y poro más adelante, en el cap. III dice: “Por la provincia del reino de Granada pasa otro río caudaloso al que los naturales cristianos llaman río de Sangil y nuestras árabes Saanil, que quiere decir segundo Nilo o imitador del río Nilo. Y este nombre se lo pusieron con razón, porque tiene tan alta corriente, tomando su nacimiento en lo alto de las montañas del Sol y del aire (así llaman los moros aquellas sierras que corren al oriente) y que viene a ser más alto que toda la tierra de su provincia, con tan grade latitud y en tal grado, que los moradores de ella sacan de él muchas acequias y con ellas riegan casi cuarenta millas de tierra y causa en toda ella grande frescura, fertilidad y abundancia de frutos, a imitación del río Nilo, que con sus ordinarias crecientes causa tanta fertilidad en toda la tierra de Egipto.”

Ya entonces se había empezado a trocar el nombre propio de Singil en Sangil, que después se trastocó en Genil.

Cría muchos peces de muy buen gusto; barbos, bogas, anguilas y a veces trae sábalos. Sus aguas son muy a propósitos para refinar las lanas y tenía para este efecto muchos lavaderos, que ya se han reducido a tres.

Sus mareas grandes alivio son en los calores del estío; sus orillas, regalado sitio y fresco para las tardes y noches del verano.

De dónde haya tomado el nombre de Genil, no se sabe, dice la "*Crónica General de España*", parte III, capítulo CXLIX, que lo hubo de los silingos o vándalos, que dieron nombre a la Andalucía. "Y aún ahora, añade, hay un río llamado Silingo, en latín, del nombre de aquellos vándalos y en árabe Guadaxenil, que quiere decir tanto como el agua de los silingos." Mejor color sacara la fábula cuando se dijera del río SILICENSE, que con tan poca mudanza pudiera ser SILIGENSE. Más teniendo el nombre de SINGILIS, tantos siglos de ancianidad sobre los años de los silingos, no queda lugar a estas invenciones. Nosotros, como a veces solemos, trocamos las sílabas de Singil, hicimos GENIL, como de mur mur, RUN RUN, de Betuna, UBEDA, de Urgavona, ARJONA, de at at TA TA, etc.

Julio César o Hircio, en el *Lib. IV de la guerra de Alejandría*, hace memoria de este río Silicense y nuestro cronista Ambrosio de Morales, piensa que es el que llaman de las Algámitas, a tres leguas de la ciudad. Yo no tengo fundamento para afirmarlo o negarlo, ni menos para señalar qué lugar fuese al que llama Segovia; aunque es cierto lo hubo de este nombre en Andalucía."

En el desarrollo de los documentos aportados, ha aparecido la "cilla", depósito eclesiástico o municipal, donde iban destinado los diezmos a que estaban obligados los labradores ecijaneros, habiéndose finalizado

en 1700 la reconstrucción de su cilla por el Cabildo de la Catedral de Sevilla, con una capacidad para 40.000 fanegas de trigo y 60.000 arrobas de aceite, cantidades que demuestran, una vez más, la gran producción que ofrecía el fértil suelo ecijano.

En todo lo escrito hasta ahora, han aparecido menciones a las producciones de aceite, pero es en 1787 cuando aparecen censadas las aranzadas de olivares que tenía el término<sup>20</sup>, cifrándose estas en 42.210, las que, en los años buenos, producían más de 400.000 arrobas de aceite en los 261 molinos de vigas que existían.

El año de 1816, el gobierno municipal ecijano, acomete la división civil de la propia población, para su mejor gobernación y política, dividiéndose la ciudad en cuatro cuarteles y cada uno de estos en cuatro barrios. Pues bien, como consecuencia de ello y de la nomenclatura de sus calles, hemos podido conocer que la casa decimal, conocida por la Cilla (almacén o granero donde se guardaba el aceite y el grano), estaba en la Plazuela de los Remedios (hoy Puerta Cerrada) y tenía graneros o almacenes para cuarenta mil fanegas de trigo y la bodega correspondiente al mismo establecimiento, se hallaba situada en la calle Alamillo, con vanos sanos y capacidad para sesenta y dos mil arrobas de aceite.

Conocemos como consecuencia de ello, que a uno y otro lado del río, existían extensas plantaciones de

---

<sup>20</sup> López, Tomas.- Diccionario Geográfico.

olivares, concretándose en cuarenta mil cincuenta y ocho aranzadas dedicadas a dicha clase de cultivo.

Para la elaboración de tan extensa producción, dentro de la ciudad existieron cuatro molinos de aceite y fuera de ella, en su término municipal, tenemos constancia de la existencia de 240 molinos, que al año que nos ocupa de 1851, y dentro de los pagos que diremos, eran los siguientes:

<u>Nombre</u>	<u>Pagos en que estaban situados</u>
Alanís	La Barrera
Álamos Altos	Las Cruces
Alcabuceros	Las Cruces
Almenillas	La Barrera
Alvino	Civita Vieja
Atalaya Alta	Mingo Andrés
Atalaya o Reboyo	La Barrera
Atalaya Baja	Mingo Andrés
Atalaya de Aleañicos y Bobadilla	Mingo Andrés
Agustinos	Lagunas gordas
Alberquilla	Alberquilla
Almenillas de la Tobosa	Navalagrulla
Almenillas de Valderrama	Villar

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Anaya

Alanís

Álamos

Álamos

Bascón

Bancarrota

Baca

Balcones

Barrio Nuevo

Barraquero

Buena Vista o Usía

Bersabé

Badillo

Boticario

Ballejo

Bacete

Boticario

Cipreses

Cerrogordo de Navallas

Cerrogordo del Conde

Carnisosa

Conde

Ramón Freire Gálvez

Navalagrulla

Valdearenas

Veredas del Turullote

Cañada del Moro

Pedro Pascual

Civita Vieja

Mingo Andrés

La Prensilla

Las Cruces

La Barrera

Tinajuela

Cañada del Moro

Garabato

Cañada Caballeros

Valdearenas

Garabato

Horcajo

Civita Vieja

Cerrogordo

Balcargado

Las Caleras

Del Perro

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Carrisosa

Ceballos

Carrillo

Condesa

Cámaras

Cojo Barrera

Cañada Rica

Condes

Cascos

Colorado

Culleras

Castril Grande

Castril Chico

Cortes

Cuevas bajas

Civitavieja

Carreguela

Caño

Cipreses

Charcón

Castillo

Compañía

Ramón Freire Gálvez

Cruces

La Barrera

Valcargado

Pedro Pascual

Civita Vieja

Cerrogordo

De los Mantillas

Valcargado

Gavias de Arenales

Alcaparral

Bañuelos

Venta del Hierro

Venta del Hierro

Bañuelos

Tinajuela

Civitavieja

Balbermejo

Del caño de Don Enrique

Casta la piedra

Veredas de Turullote

Navalaharza

Cañada del Moro

<i>El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"</i>	Ramón Freire Gálvez
Chaparral	Cañada del Moro
Carmen	Cañada del Rabadán
Corregidor	Del Horcajo
Coronel	Cañada Caballeros
Cogujada	Valdearenas
Canta la piedra	Canta la piedra
Cordobés	Valdearenas
Canasteros	Cañada Caballeros
Carmen de Córdoba	Cañada Caballeros
Ciata de raso o primores	Horcajo
Cadenas	Alberguilla
Dos vigas	Bañuelos
Descalzos	Las Caleras
Don Serafín	Los Viejos
Doña Rufina	Las Caleras
Don Pablo	Bañuelos
Durasnas	Cañada del Moro
Doña Inés	Cañada Caballeros
Doña Paula	Cañada del Rabadán
Don Pablo	Cañada Caballeros
Don Pedro Bermudo	Cañada Caballeros
Don Serafín	Regaña

<i>El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"</i>	Ramón Freire Gálvez
Escalera	Prensilla
Eslaba	Bañuelos
Estacadas	Venta del Hierro
Encina	La Barrera
Escobar	Las Cruces
Espíritu Santo	Cañada Caballeros
Estepa	Garabato
Eslaba	Cañada del Moro
Flores	Bañuelos
Fuente de los Cristianos	Los Viejos
Florentinos	Cañada Caballeros
Garabito	Las Cruces
Gallo	Civita Vieja
Gallegos	Civita Vieja
Granja	Bañuelos
Garci Tello	Herrero Santo
Gata	Gabias de Arenales
Guerra	Mingo Andrés
Gálvez	La Prensilla
Garrotal	Bañuelos
Garcilaso	La Barrera
Guerrero	Arroyo de las Culebras

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Galvan

Gallón

Hondo

Hurtadas

Herrero Santo

Herrero Santo

Huerta

Huerta

Husillos

Herrera

Hermanucos

Infantas

Infantes

Jaime

Laureles

Lagunilla

Llanos

Lebrón

Llanos

Mesa (alto de)

Montero

Matallana

Ramón Freire Gálvez

Horcajo

Cañada del Moro

Las Cruces

La Barrera

Balcargado

La Barrera

Mingo Andrés

Mingo Andrés

Las Cruces

Veredas de Turullote

Lagunas Gordas

Bañuelos

Garabato

Pedro Pascual

Laureles

La Prensilla

Las Caleras

Cañada del Moro

Cañada del Moro

La Barrera

Los Viejos

Matallana

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Meca

Mantillas

Monja Blanca

Mariscal

Mariscal

Melchor

Marquesa

Matacorona

Matacorona

Miradores

Mallea

Marroquíes

Mesa (bajo de)

Mantilla

Matacorona

Montero

Morterón

Molinilla

Mesa

Mármol

Mesa

Marqués

Ramón Freire Gálvez

De las Mantillas

De las Mantillas

Las Cruces

Prensilla

Valdearenas

Matallana

Valbermejo

Matacorona

Matacorona

Pedro Pascual

Bañuelos

Mingo Andrés

La Barrera

Pedro Pascual

Matacorona

Veredas de Turullote

Arahales

Cañada del Rabadán

Cañada del Rabadán

Cañada del Rabadán

Garabato

Navalharza

Murcia	Veredas de Turullote
Mataliebres	Cañada Caballeros
Murcia	Cañada del Rabadán
Mantilla	Cerresuela
Monjas	Valdearenas
No hay	Las Cruces
Navacerradilla	La Barrera
No hay	Garabato
Notario	Cañada Caballeros
Nava la Grulla	Nava la Grulla
Orduña	Cañada Caballeros
Pedro Pascual	Pedro Pascual
Ponce	Del Perro
Puertas	De los Viejos
Pareja	De los Viejos
Pozo Cercado	Valcargado
Picadilla	Valcargado
Pozo Nuevo	Pedro Pascual
Patio Grande	La Barrera
Pavía	Del Alcaparral
Pino	Gavias de Arenales
Pozo de la Cruz	Las Caleras

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Palomarejo

Puertas

Peral o Venegas

Platero

Pistolete

Pino de Regaña

Pino de Anaya

Peñalver

Palma

Puntal de Bermuda

Puntal

Quintana

Quiñones

Quintana

Rabelo

Reinoso

Rubalcaba

Rojas

Rejón de Jaime

Rosal

Retamal

Ramos

Ramón Freire Gálvez

Las Cruces

Las Caleras

Pozo de la Cruz

Navalharza

Espíritu Santo

Horcajo

Garabato

Cañada Caballeros

Cañada del Rabadán

De los Arahales

De los Arahales

Civita Vieja

Las Mantillas

La Barrera

Los Viejos

Pedro Pascual

Bañuelos

Venta del Hierro

Venta del Hierro

Mingo Andrés

Las Caleras

Mingo Andrés

Rivera	En las afueras de la ciudad
Ruiz Díaz	Cañada del Moro
Rojas	Garabato
Ramos	Navalaharza
Rejana	Cañada del Moro
Rey	Cañada Caballeros
Reina	Regaña
Rubalcaba	Veredas de Turullote
Rivera	Cañada Caballeros
San Gabriel	Mingo Andrés
San Pablo	Prensilla
Salado	Alcaparral
Santervaez	Civita Vieja
Santisteban	Pozo de la Cruz
Sargenta	Mingo Andrés
Santísimo	Mingo Andrés
Salas	Arroyo de las Culebras
Soto Melero	Cañada del Rabadán
Santísimo	Cañada Caballeros
San Llorente	Garabato
Santalbaez	Cañada del Moro
Siete Puertas	Cañada del Moro

*El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"*

Tollo	Ramón Freire Gálvez
Tortolero	Bañuelos
Torres	La Barrera
Tinajuela	La Barrera
Tinajuela	Tinajuela
Taramillas	Tinajuela
Torres	Las Caleras
Tintorera	Bañuelos
Torre Nueva	Bañuelos
Torres	Las Caleras
Tres Vigas	Serresuelaa
Tinajuela	Cañada del Moro
Tres Vigas	Garabato
Torres	Cañada del Moro
Terasas	Cañada de Caballeros
Tamariz	Cañada de Caballeros
Tinajuela	Horcajo
Villalba	Garabato
Valdecañas	Civita Vieja
Valle	Bañuelos
Valdés	Las Caleras
Victorias	Venta del Hierro
	Canta la Piedra

<i>El aceite de oliva ecijano. "Tierras del Sur"</i>	Ramón Freire Gálvez
Venta Marticos	Valdearenas
Viciosos	Garabato
Venta de Marticos	Venta de Marticos
Zapatero	Cerrogordo
Zorrilla	Valdearenas.

Además de los molinos anteriores, en el término de Ecija, existían doscientos cincuenta y seis caseríos sin artefacto, con su correspondiente dotación de olivar, más una considerable porción de hazas sueltas de diversos dueños.<sup>21</sup>

Si las cuentas no están mal hechas, resultan 240 molinos aceiteros en el término municipal, más los cuatro que se situaban en el interior de la propia ciudad al año de 1851.

Como también el aceite tiene su canto literario, nos permitimos transcribir el final con el que Garay y Conde, glosa su reseña sobre el aceite y sus molinos en Ecija.

“...El tiempo de la recolección de aceituna y elaboración del aceite, que comprende varios meses al año, están sumamente animados los terrenos dedicados a esta especie de cultivo; las más de las familias que poseen en propiedad o arrendamiento algunos molinos,

---

<sup>21</sup> Garay y Conde, Juan María.- *“Breves apuntes históricos descriptivos de la Ciudad de Ecija”*.- 1851

se sitúan oportunamente en ellos, ya para estar a la vista de su producción, como para gozar de esa temporada de campo, en que reina la franqueza y la alegría, lejos de la monotonía con que se invierte el tiempo en la población la mayor parte del año; allí no tienen cabida la incómoda etiqueta, la enfadosa política, ni la crítica mordaz de las tertulias y todos unos, amos y criados, reunidos al calor del común hogar, conversan sobre sus cosechas, mientras que las robustas jóvenes tareras, al compás de la guitarra y los palillos, hablan a sus amantes con las disimuladas coplas que les dirigen, entre los aires del fandango y las cabriolas de las seguidillas; así pasan un rato de solaz distraídos totalmente de negocios que alterarían su tranquilidad; muy agradable es a la verdad esta familiaridad y mucha la satisfacción que causa tal confianza a los pobres trabajadores, máxime cuando saben que al venir a la población experimentan el más completo cambio en la escena..."

El avance administrativo que llega como consecuencia del paso de los años, la realización de los censos municipales y la recaudación de impuestos y contribuciones, colabora a que en cada periodo de tiempo, sean conocidas no sólo las haciendas de olivares, sino también sus propietarios, referenciados en el determinado año a que se contraen dichas actuaciones administrativas.

Ello nos permite documentar que en el año de 1865, dentro de la ciudad de Ecija, existían cinco molinos de aceite, situados, respectivamente en las calles

Gavilla nº 1, propiedad de D. Antonio Fernández, en la calle Cabriteros nº 3 propiedad de la Sra. Condesa Viuda de Valverde, en la calle Cestería nº 1, propio del Sr. Marqués de las Cuevas, en la calle Curtidores nº 13 cuyo dueño era el Sr. Marqués de la Garantía y un último en calle Rosales nº 3 propiedad de D. Miguel Pérez.

Como podemos observar, la nobleza ecijana, seguía presente en la Ciudad, como se desprende que tres de sus miembros fueran dueños de tres de los citados cinco molinos de aceite, a los que, sin duda, como veremos en la relación de molinos existentes fuera de la propia ciudad, que seguidamente relacionamos, suponemos irían los frutos de los numerosos olivares que igualmente poseían en el término ecijano.

Por los motivos administrativos antes expuestos, conocemos los nombres de dichos molinos y sus respectivos propietarios, si bien los primeros, guardan escasa diferencia de los relacionados al año de 1851, aunque algunas de sus nominaciones sufren cierta variación, producto quizás de una mayor exactitud en el registro de sus nombres en el censo que se realiza en 1865.<sup>22</sup>

---

<sup>22</sup> Casaubón, Mariano y otro.- *"Anuario Ecijano"*.- 1865.

**Nombre**

**Propietario**

Albacete	Viuda de Benitez
Alanís	D. Francisco Valenzuela
Álamos Altos	D. Sebastián Estrella
Alcabuceros	D. Federico Mantilla
Almenillas	D. Manuel Díaz
Alvino	D. José Molina
Algarrobo	D. Juan de Gálvez
Atalaya Alta	Sr. Marqués de la Garantía
Albornoz	D. José María Albornoz
Atalaya o Reboyo	D. José Martínez
Atalaya Baja	D. Fernando Álvarez
Alcanis y Bobadilla	D. Federico Mantilla
Aguarrica	D. Juan Garay
Agustinos	D. Miguel Pérez
Álamo Cañada del Moro	D. Sebastián Estrella
Álamo vereda Turullote	Sra. Viuda de Rubalcaba
Almenilla de la Tovosa	Sres. Padilla de la Fuente
Almenilla Valderrama	D. Camilo Gutiérrez Rave
Alberquilla	Sr. Marqués de la Garantía

Alto	D. Francisco Javier Aguilar
Anaya	Sr. Marqués del Castillo
Arrecife	Sr. Conde de Valhermoso
Baca	D. Fernando Pareja
Bacete	Viuda de Benítez
Badillo	D. Rafael Armesto
Balcones	D. Francisco Carmona
Bacarrota	Sr. Marqués de Peñafior
Barrio Nuevo	D. Juan Cañero
Bascón	D. Antonio José Díaz
Buenvista o Usía	Condesa Viuda de Valverde
Barraquero	D. José Valdés
Bersabé	D. José Antonio Armesto
Boticario Cda. Caballeros	Sr. Marqués de Peñafior
Boticario Horcajo	D. Francisco Martín
Cadenas	D. José Pareja Carpintero
Cámaras	D. Manuel Ávila
Canastero	D. Francisco Fdez. Golfín
Cantalapiedra	D. Eulalio Navallas
Cañada en Caballeros	Sr. Marqués del Arenal
Cañadarrica	Sr. Conde de Luque
Caño	D. Pedro Antonio Aguilar

Caño	Sr. Marqués de Arenales
Carmen de Córdoba	D. Francisco Fdez. Golfín
Carmen	Viuda de Parejo
Carrejuela	D. José María Luna
Carrillo Carrizosa	D. Antonio Reyes
Carrizosa	D. Ildefonso Vida
Cascos	D. José García de Castro
Castil Grande	Sr. Marqués de Alcañizes
Castil Chico	Sr. Marqués de Alcañizes
Castillo	D. Francisco Fernández Tudela
Cerro Gordo	D. Eulalio Navallas
Cerro Gordo del Conde	D. Juan Gómez
Cerro Perea	D. José Antonio Corrales
Chaparral	Sr. Conde de Luque
Charcón	Viuda de Sesti
Cinta de Raso o primores	El Estado
Ciprés	Marqués de la Garantía
Cipreses	Sr. Marqués de Alcántara
Civita vieja	D. Ignacio Bobadilla
Cogujada	D. José María de la Puerta
Cojobarrera	D. Manuel Morales
Colorado Alcaparra	D. Cayetano Mantilla

Compañía	Sr. Marqués del Arenal
Conde	Sr. Conde de Valhermoso
Condes	Don Manuel Cabrera
Condesa	Don Pedro Mena
Cordobés	Don Lorenzo Ostos
Coronel	Sr. Marqués de Alcañizes
Cortés	Viuda de Calleja
Corregidor	Don Manuel Cabrera
Cuevas Bajas	Sr. Marqués de Tou
Culleras	Sr. Marqués de Alcañizes
Descalzos	D. Juan Pérez Pardo
Don Pablo Cañada Caballeros	. Marqués de Alcañizes
Don Pedro Bermudo	Viuda de Rubalcaba
Don Serafín Viejos	Doña Soledad Puertas
Don Serafín Regaña	Doña Soledad Puertas
Doña Inés	Sr. Marqués del Arenal
Doña Paula	Condesa viuda de Valverde
Dos Vigas	D. José María López
Durasna	Doña Candelaria Murcia
Encina	D. José Albornoz
Escalera	D. Miguel Escalera
Escobar	D. Juan Cañero

Eslava en Bañuelos	D. Ignacio Bobadilla
Eslava Cañada del Moro	D. Manuel Cabrera
Eslava Cañada del Moro	Viuda de D. José Blanco
Eslava de Cantalapiedra	D <sup>a</sup> Josefa Teodora Bobadilla
Estacada	D. José Antonio Armesto
Estepa	Viuda de D. Francisco Foyo
Espíritu Santo	D. José Molina
Fajardo	D. José Antonio Armesto
Florentina	D. Antonio Osuna
Flores	D. José Saavedra
Frailes	D. Francisco Javier Aguilar
Fuente de los Cristianos	Doña Candelaria Murcia
Gallegos	D. Rodrigo Cañaverall
Gallo	Doña Candelaria Murcia
Gallón	D. Jerónimo Aguilar
Galván	Viuda de D. José Pareja
Gálvez	D. Juan Gálvez
Garavito	Viuda Marquesa de Henestrosa
Garcilaso	D. José Antonio Armesto
Garci Tello	D. Juan Gómez
Garrotal	D. Juan Garrido pro.
Gata	D. Federico Mantilla

Guerra	D. Miguel Gálvez
Guerrero	D. Juan Guerrero
Granja	Sr. Marqués de la Granja
Hondo	D. Manuel Dana
Hermanucos	D. Francisco Custodio
Herrera	D. Antonio Tejada
Herrero	Doña Efigenia Bernasqué
Herrero Santos	D. Manuel Angelina
Huerta	D. Manuel Aguilar
Huerta	Sr. Conde de Luque
Hurtadas	D <sup>a</sup> Candelaria Murcia
Husillos	Sr. Marqués de Arenales
Infantas en Bañuelos	D. José Aguilar
Infantas en el Garabato	D. José Puyó
Jaime	D. Sinforiano Sanz
Lagunillas	Sr. Marqués de Alcántara
La Campana	Sr. Marqués del Arenal
Laureles	Sr. Marqués de las Cuevas
Lebrón	D. Jerónimo Aguilar Olaegui
Llanos en las Caleras	Sr. Marqués de los Llanos
Llanos Cañada del Moro	D. Manuel Cabrera
Malleza	D. Francisco Toribio

Mantilla en Pedro Pascual	Doña Carmen Mantilla
Mantilla en la Serrezuela	Doña Carmen Mantilla
Mantillas	D. Manuel Aguilar
Mármol	D. Manuel Rodríguez Torres
Marqués	D. Manuel Cabrera
Marquesa en Valbermejo	D. José Fernández
Mariscal en La Prensilla	Doña Rosario Silva
Mariscal en Valdearenas	Condesa Viuda de Valverde
Marroquies	D. Felipe Ponce
Matacorona	Sr. Marqués del Arenal
Matacorona	Sr. Marqués de la Garantía
Matacorona	D. Antonio de Torres
Mataliebres	D. Francisco Guisado
Matallana	D. Manuel Aguilar
Meca	Sra. Viuda Marqués de Henestrosa
Meca Alto	D. Manuel Angelina
Meca Baja	D. Tomás Soria
Mesa en el Garabato	Doña Mercedes Mesa
Mesa Cañada Rabadán	D. Manuel Cabrera
Mirador	Doña Soledad Puertas
Miradores	D. Antonio Camacho
Molinillo	D. Juan Villanueva

Montero en los Viejos	Sr. Marqués de Lendines
Montero vereda Turullote	D. Manuel Capitán
Monjas Blancas	D. Juan Cañero
Monjas	D. Luis Mesa
Morterón	D. Lorenzo Ostos
Murcia vereda Turullote	Doña Candelaria Murcia
Murcia cañada Rabadán	Doña Candelaria Murcia
Navas en la Cerradilla	D. José Coello
Navalagrulla	D. Juan Martel
No Hay en las Cruces	D. Pedro Henestrosa
No Hay en el Garabato	D. José Martínez
Notario	D. Francisco Fernández Golfín
Nuño	D. Antonio Castro
Orduña	Viuda de Foyo
Pabones	D. Manuel Dana
La Palma	Viuda de Angelina
Palomarejo	D. Rafael Ríos
Pareja	D. Francisco Fernández de Golfín
Patiogrande	Sr. Marqués de Alcañizes
Pavía	D. Federico Mantilla
Pedro Pascual	Sr. Marqués del Arenal
Peral o Benegas	D. Francisco Pérez Mena

Peñalver	D. José Laborda
Picadilla	Sr. Marqués de las Cuevas
Pino	Doña Pilar Armero
Pino de Anaya	Sr. Marqués del Castillo
Pino de Regaña	Doña Soledad Puertas
Pistolete	D. José Romero y Torija
Platero	D. Antonio Martín Santos
Ponce	D. Felipe Ponce
Pozo Cercado	Sr. Marqués de Guadalcazar
Pozo de la Cruz	Sra. Condesa de Valverde
Pozonuevo	Doña Candelaria Murcia
Prieto	D. Agustín Díaz
Puertas	D. Francisco de Paula Vargas
Puertas en los Viejos	Doña Soledad Puertas
Puertas en las Caleras	D. José de la Puerta
Puntal	D. Francisco Fernández Tudela
Puntal de Bermuda	D. Lucas Bermuda
Quintana Civita Vieja	Sr. Marqués de Peñafior
Quintana en La Barrera	Sr. Marqués de Peñafior
Quiñones	Sra. Viuda de Henestrosa
Rabelo	D. Manuel Cabrera
Ramos en Nava La Harza	D. Antonio Reyes

Rejón del Cuerno	D. Sinforiano Sanz
Rejón del Jaime	D. Joaquín Aguirre
Rejana	D. Manuel Cabrera
Reynoso	D. Pedro Mena
Rey de Camacho	D. José Camacho
Reyna	D. Manuel Morales
Retamal	Del Estado
Rivera	Sr. Marqués de la Garantía
Rivera en Cañada Caballeros	D. Juan Galván
Rojas	D. José de la Coterá
Rojas en el Garabato	Sr. Marqués de la Garantía
Rosal	Sr. Conde Valhermoso
Rubalcaba en Bañuelos	Viuda de Rubalcaba
Rubalcaba en Vereda Turullote	Viuda de Rubalcaba
Ruiz Díaz	D. Antonio Tejada
Salado	D. José León
Salas	D. Manuel Serrano
San Gabriel	Doña Soledad Puertas
San Pablo	D. Juan Córdoba
San Llorente	D. José Fernández
Santa Ana	D. Ciriaco Jiménez
Santalbaez	D. José Armesto Armesto

Santalbaez	D. Francisco Arce
Santísimo Cañada Caballeros	El Estado
Santísimo en Mingo Andres	D. Ramón Moreno
Santisteban	D. Rodrigo Cañaverál
Sargenta	D. Manuel Dana
Siete Puertas	Viuda de Armesto
Soto Melero	Viuda de la Calle
Tamariz	Sra. Viuda de Valderrama
Terasas	D. Antonio Osuna
Tinajuela	Doña María Jesús García
Tinajuela	Sr. Marqués del Arenal
Tinajuela en el Garabato	D. Francisco Custodio
Tinajuela en el Garabato	D. José Fernández
Tintorero	D. José Castro y Damisa
Tollo	D. Francisco San Juan
Torres en Bañuelos	D. Antonio de Torres
Torres en La Barrera	D. Antonio de Torres
Torres Serrezuela	D. Antonio de Torres
Torres Cañada Caballeros	Sr. Marqués de Peñaflor
Torrenueva	D. José Mantilla de la Cueva
Tortolero	D. Fernando Pareja
Tres Vigas	Doña Candelaria Murcia

Valdecañas	D. José María Gómez
Valdés	D. José Valdés
Valle	Sr. Marqués de Peñaflor
Venta del Hierro	D. Ildefonso Vida
Venta Marticos	Sr. Marqués de las Cuevas
Viciosos	D. Víctor Espinosa
Viejos	Doña Soledad Puertas
Victorias	Viuda de d. José Parejo
Villalba	D. Antonio José Díaz
Vista Alegre	D. Juan Armesto
Zapatero	D. Sinfiriano Sanz
Zorrilla	D. Fernando Pareja.

No cabe duda que tan amplia relación de molinos aceiteros, dentro del término ecijano, viene a ratificarnos en todo lo que hemos venido relatando, sobre la producción del aceite de oliva ecijano, que lógicamente, como hemos leído en los testimonios aportados, llevaba unida una gran calidad de dicho producto.

El discurrir de los años, con las distintas situaciones socio-económicas-políticas que atraviesa el mapa español, tuvo igualmente su incidencia negativa en el olivar del término ecijano, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo XX, puesto que hasta 1950 aproximadamente, el número de las haciendas de

olivares, aunque había disminuido a 200 aproximadamente, en su mayoría se situaban en el noroeste del término ecijano y fue a partir de la segunda centuria del siglo XX, cuando se produjo un derrumbamiento progresivo del olivar ecijano, despojándose a los olivares de sus ancestrales tierras bermejas, iniciativa que, como hemos dicho anteriormente, fue alentada y auspiciada desde la propia administración con subvenciones y ayudas, pero que duda cabe, todo ello incidió en las graves consecuencias económicas que provocó dentro de la población ecijana, junto con otros factores que no es esta publicación la encargada de analizar, una masiva emigración de sus habitantes hacia otros lugares de España y Europa.

Todo lo anterior y sin olvidar en cuanto a las producciones de aceites obtenidas, reflejadas en los testimonios aportados anteriormente, las condiciones meteorológicas, factor muy importante en el desarrollo y producción de los productos agrícolas, sobre todo la sequía que, en cada periodo de tiempo, ha ido asolando a nuestro término, puesto que el agua es indispensable para obtener buenas cosechas, cuando estamos hablando de productos que tanta dependencia tienen, en cuanto a su desarrollo y producción, de las lluvias, con independencia de que las aguas se hayan aprovechado o no adecuadamente para el olivar con anterioridad al año de 1995 aproximadamente, año en que comienzan a plantarse nuevas extensiones de olivos, con sistema de riego por goteo, lo que ha hecho que la producción de aceite (aproximadamente y en los años

muy buenos, una hectárea de olivar puede producir alrededor de 1.000 Kg. de aceite), haya subido considerablemente, si bien todavía, a las fechas actuales, no exista plantado en nuestro término, la gran extensión de olivar que de siempre tuvo.

Para acreditar lo anterior, aportamos unos datos aritméticos y estadísticos<sup>23</sup> que pueden ayudar a comprender los testimonios que nos han llegado, siempre de forma aproximativa y teniendo en cuenta que las producciones de aceite referenciadas a los siglos XVI al XIX e incluso hasta mediados del XX, no contaron con las técnicas actuales, en cuanto a forma de plantación, agua, abonos, insecticidas, variedad de aceite, etc., de ello, que lo que sigue, sólo pretende reflejar la extensión del olivar ecijano dentro de su término y la gran producción que de aceite se obtenía.

Nos decía el Padre Yepes en su publicación citada dentro de esta propia, referido al año de 1584, que el obligado diezmo de aceite entregado por Ecija ascendió a 50,000 arrobas, por lo que la producción de dicho año fue de 500.000 arrobas, las que multiplicadas por los 11,5 Kg. de cada arroba, resultan 5.700.000, Kg. como cantidad de aceite que el olivar ecijano produjo a dicho año. Vuelvo a reiterar que en la citada fecha, el término municipal ecijano era superior y así lo fue hasta el

---

<sup>23</sup> Mi agradecimiento personal a José Luis Jiménez Sánchez-Malo, quien, desde su puesto de técnico en OCA de Ecija, me ha ayudado a poder agregar estos datos estadísticos.

último cuarto del siglo XVIII, en unas 10.000 hectáreas más aproximadamente.

No podemos saber con exactitud cuál fue la producción por hectárea y el número de estas que se encontraban plantadas de olivar a dicho año, pero analógicamente, si en las fechas actuales y con las técnicas de plantación y cultivo existentes, distintas a las de aquellas, un año agrícola muy bueno puede estar alrededor de 1.000 Kg./hectárea, si tenemos en cuenta que aproximadamente las aranzadas de olivar en Ecija (la primera referencia que encontramos es 200 años después), las vamos a calcular, simplemente a estos efectos estadísticos, aproximadamente a unas 42.000, aranzadas, equivalentes a 18.900 hectáreas ( $42.000 \times 4.500$  metros de una aranzada, dividido por 10.000 metros de la hectárea), resultaría una media aproximada de 300 kilos de aceite/hectárea la producción de aceite que se produjo en el año de 1584.

Posteriormente, Martín de Roa, en su publicación de 1629, igualmente citada, concreta que la producción de aceite al año de 1574, ascendió a 800.000 arrobas, por lo que ese año resultó una producción de 8.800.000 kilos aproximadamente; en el año de 1624 la concreta en 600.000 arrobas, por lo que se consiguió una producción de 6.900.000 kilos aproximadamente.

Realizando igual operación que la anterior, el año de 1574 con una producción de 8.800.000 kilos de aceite de las 18.900 hectáreas de olivar, resulta una media de 465 kilos/hectárea de aceite aproximadamente y de 365

kilos/hectárea aproximadamente para la cosecha referenciada a 1624.

Es importante hacer constar en este punto, la colonización llevada a cabo por Carlos III, sobre el término de Ecija, en la segunda mitad del siglo XVIII, a que hemos hecho referencia anteriormente y que supuso una pérdida para el término municipal ecijano, de 10.000 hectáreas aproximadamente, con la fundación de las villas de La Luisiana, Fuente Palmera y La Carlota, tierras que, seguramente, en una gran parte de ellas aproximadamente, estaban plantadas de olivar, lo que nos llevará a entender que las producciones que a continuación reseñaremos, bajen ostensiblemente en relación con las citadas anteriormente.

Para poder saber las hectáreas que tenía el término municipal de Ecija plantadas de olivar, con posterioridad a dicha política colonizadora, en esta misma publicación hemos aportado que en el año de 1787 existían 42.200 aranzadas de olivar, que multiplicados por 4.500 metros de cada aranzada y a su vez divididos en 10.000 metros de una hectárea, nos resultan las 18.900 hectáreas de tierra, aproximadamente, que tenía Ecija plantadas de olivar, cifra, que es la que hemos utilizado a simples efectos estadísticos comparativos para los siglos anteriores al año que estamos mencionando.

Siguiendo con la misma operación estadística, encontramos que en el año de 1851, se nos concreta que las aranzadas de olivar en Ecija, ascendían a 40.058, que

transformadas en hectáreas nos resultan 18.026 aproximadamente. No podemos olvidar que los datos aportados por los autores citados dentro de esta publicación, no pueden tener el rigor necesario, dado que los censos agrarios, datos registrales y otros, no aparecen hasta el último tercio del siglo XIX

Nos dicen las publicaciones aportadas que hasta los años 1.950, aproximadamente siempre, la extensión del término de Ecija, plantadas de olivar, estuvo rondando la última cifra citada, sin que podamos olvidar, vuelto a reiterar, que hasta los años 1990 no existían plantaciones de olivar de riego en nuestro término.

De los datos que se nos ha facilitado, relativos a los años 1970, censadas ante la Cámara Agraria, resulta Ecija con extensión de 22.214 hectáreas plantadas de olivar, sufriendo una baja ostensible en 1987, donde se queda solamente con 3.242 hectáreas, subiendo en los años 1997/98, de forma paulatina hasta la fecha en que nos ocupa, que tiene una extensión, aproximadamente, de 10.000 hectáreas de olivar.

Si a dichas hectáreas, le aplicamos la media de producción antes reseñada, en años muy buenos, de 1.000 kilos/hectárea aproximadamente, podremos comprobar que ni aplicándole un resultado tan "generoso" a la producción de aceite, esta siempre resulta sensiblemente inferior a la de siglos pasados, por las consecuencias antes expuestas.

Hemos dicho anteriormente que, como en todos los productos agrícolas, la producción va unida a las condiciones meteorológicas, sobre todo en los cultivos de secano como le ocurría al olivar, pero con independencia de ello, también refleja, la producción que de aceite ofrece el término. De los datos estadísticos relativos a la producción de aceite, encontramos que la campaña 1995/1996 en Ecija ascendió a 1.044.390 kilos; en la de 1996/1997 a 2.019.226 kilos y en la de 1997/98 a 2.459.625 kilos.

Como resumen, a pesar de las técnicas de cultivo actuales, la producción de aceite del término ecijano, aunque en aumento por las circunstancias expuestas y consecuencia de lo reflejado en cuanto a la pérdida de olivares que auspició la propia administración, dicha producción es inferior, sensiblemente, a los siglos en que nos hemos venido refiriendo a lo largo y ancho de esta publicación sobre el aceite ecijano, que aún hoy todavía, de una u otra forma, además de a otros países, sigue llegando, aunque no en ánforas, desde el sur de estas “Tierras del Sur”, a las mismas tierras romanas que hace dos mil años llegaron desde la Astigi romana en ánforas, que, por sus restos, testificaron su procedencia y que quedaron depositados, como testimonio de ello para la historia, en el monte Testaccio.



## Capítulo V

# Del “Molino del Rey” al Molino de los “Abades”





*Generación tras generación,  
hemos ido transmitiendo los  
conocimientos de la tierra;  
de padres a hijos, de abuelos a nietos,  
a fin de mantener la tradición  
y las buenas costumbres.*

Transformaciones Agrícolas “Los Abades”

## **DEL MOLINO DEL REY AL MOLINO DE LOS ABADES**

Es conveniente y ello nos llega como consecuencia de las numerosas inscripciones que, sobre los molinos aceiteros de Ecija, existen en el Registro de la Propiedad del partido, detallar, lo más ampliamente posible, la descripción de un molino aceitero, recogiendo para ello una de las inscripciones del último tercio del siglo XIX existentes en el citado Registro.

Normalmente cada uno de los muchos molinos aceiteros existentes, estaba compuesto de caserío y equipado de artefactos y demás pertrechos, cuartos para los criados, varias habitaciones en su parte baja y principal, una para el propietario, capilla, cuadra, tinajón, pajar, casilla para aceituna, patios con pozo y aljibe y

molino o fábrica de aceite con viga para partirlas, dotado de las hazas y aceñas necesarias, aparato de moler con una sola piedra y sus atalajes para la caballería de molienda, y bodegas con varias tinajas.

Antes de entrar a explicitar el origen del aceite de oliva que se produce bajo el nombre de **"Tierras del Sur"**, cuyos actuales propietarios mencionan ser productores desde 1912, en acreditación de ello, es obligatorio traer a esta publicación las raíces ancestrales de dicha iniciativa aceitera dentro de la familia Cárdenas, continuada a través de Don Pedro de Cárdenas Osuna, dentro de una de las empresas del grupo Proicar, cual es Transformaciones Agrícolas *"Los Abades"*.

Esta iniciativa aceitera, le llega al apellido "Cárdenas" procedente de la rama de su abuelo materno, concretamente de Don Miguel Osuna Riego, que estuvo casado con Doña Rosario Escalera Cano, de cuyo matrimonio hubo varios hijos, entre ellos Doña Rosario Osuna Escalera, quien, como hemos concretado en el apartado dedicado al apellido "Cárdenas", casó con Don Miguel Angel de Cárdenas Llavaneras, padres del citado Don Pedro de Cárdenas Osuna. En demostración de lo anterior, pasamos a detallar lo encontrado relativo al citado *"Molino del Rey"* y al de *"Los Abades"*, que ratifican lo expuesto.

El *"Molino del Rey"*, se trataba de una casa de cuarta clase, con molino de aceite, bodega y demás oficinas correspondientes, que se encontraba situado en la villa de La Carlota (Córdoba), concretamente en la

nominada Plaza del Duque número nueve; lindaba por la derecha de su entrada, con la calle Molinos, por la izquierda con la calle de la Paz y por la espada con la de Las Postas. Tenía un perímetro en forma de polígono irregular que medido geoméricamente, resultaba una superficie de mil ochocientos cuarenta y siete metros y diez decímetros con inclusión de muros, aunque lo cierto es que, con independencia de la superficie inscrita registralmente, tenía una extensión superior, pues en la realidad, además de la reseñada, existía una extensión de mil metros aproximadamente destinada a patio.

La inscripción registral primera de dicho molino, fechada en 29 de Septiembre de 1880, nos acredita que el primitivo propietario del "*Molino del Rey*", fue Don Rafael Cabrera Pérez de Saavedra Fernández de Córdoba, Conde de Villanueva de Cárdenas, de la Jarosa y de Zahara, Marqués de Villaseca, de Fuentes, de la Rosa y de la Rosa del Trejo. De él pasó por herencia a su hijo Don José Cabrera y Bernuy y de este a su hijo Don Rafael Cabrera y Fernández de Córdoba. Al fallecimiento de este último, dicho "*Molino del Rey*" le es adjudicado a su hija Doña María de la Soledad Cabrera y Villalba, vecina de Córdoba, en 14 de Noviembre de 1888.

En el año de 1912, aparece en posesión del citado molino, pero con la cualidad de arrendatario, Don Miguel Osuna Riego, es decir, en el mencionado año se inicia la tradición aceitera a que antes me refería en la

familia Cárdenas y a la que llega por la rama materna como veremos.

El precitado Don Miguel Osuna Riego, en estado de casado con Doña Rosario Escalera Cano, vecinos ambos de la ciudad de Ecija, mediante escritura otorgada en Córdoba., ante el Notario de la misma, Don Diego del Río y Muñoz Cobo, el día 29 de Marzo de 1926, adquirieron de Doña María de la Soledad Cabrera y Villalba el pleno dominio del citado "*Molino del Rey*".

Doña Rosario Osuna Escalera, hija del citado don Miguel Osuna Riego y de Doña Rosario Escalera Cano, contrae matrimonio en la Ciudad de Ecija, Iglesia Parroquial de Santiago el Mayor, el día 9 de Octubre de 1929 con Don Miguel Angel de **Cárdenas** Llavaneras<sup>24</sup>, partiendo de esta unión, la tradición aceitera que llega al apellido Cárdenas, por las circunstancias que siguen.

Al fallecimiento de Don Miguel Osuna Riego, acaecido en Ecija el día 20 de Marzo de 1941, se adjudica dicho "*Molino del Rey*" a su hija Doña Rosario Osuna Escalera (casada como hemos acreditado anteriormente, con Don Miguel Angel de **Cárdenas** Llavaneras), mediante escritura otorgada en Ecija, el siete de abril de mil novecientos cuarenta y cinco ante el Notario Don Pedro Ponce Pérez.

---

<sup>24</sup> Tomo 34, Folio 366 Vto. Sección 2ª Registro Civil de Ecija.

Si bien en la citada fecha de 20 de Mayo de 1941, se consolida la propiedad dominical y registral del citado "Molino del Rey" en la persona de Doña Rosario Osuna Escalera y por ende en su esposo, lo cierto es que por los motivos expuestos anteriormente la elaboración y producción de aceite en el citado molino, ya venía realizándose desde el año 1912, por medio de Don Miguel Osuna Riego, padre de Doña Rosario Osuna Escalera y abuelo materno de Don Pedro de Cárdenas Osuna.



Posteriormente, la titularidad y posesión material de dicho molino, por donación expresa de Doña Rosario Osuna Escalera, en 9 de Marzo de 1989, pasó a sus hijos Doña Rosario, Don Miguel Angel y Don Pedro de Cárdenas Osuna, para, posteriormente, al disolver estos la comunidad existente entre ellos, adjudicarse a Doña Rosario de Cárdenas Osuna, de quien, por donaciones y transmisiones sucesivas, ha ido pasando a propietarios distintos de la familia Cárdenas,

no ya como molino, sino como solar y destinado a la construcción de viviendas.<sup>25</sup>

Para enlazar la vinculación del “*Molino del Rey*” con “*Los Abades*”, analizada y acreditada la del primero, se hace necesario llevar a cabo lo mismo con el segundo, finca rústica donde actualmente tiene su sede el molino o fábrica de aceites que produce la marca “***Tierras del Sur***”.

El Cortijo llamado de “*Los Abades*”, se encuentra situado en el término municipal de Ecija, con un caserío numerado al 65 de su nomenclátor. Con una extensión, en cuanto a dotación de terreno de labor y algún monte



bajo, en un perímetro de cuatrocientas noventa fanegas y ocho celemines, equivalentes a trescientas quince hectáreas, noventa y ocho áreas y noventa y dos centiáreas, a los pagos del Caño, Turullote y Prado Redondo. Linda por el Norte con la cañada común o

---

<sup>25</sup> Registro de la Propiedad de Posadas (Córdoba), folio 155, del libro 47 de La Carlota, Tomo 235 del Archivo (*Mi agradecimiento al Oficial de dicho Registro Don Felipe del Río Castillo*).

realenga; Sur con tierras del Cortijo de Pernía, de la ex Marquesa de Viana y otra, del Cortijo del Pobre; al Este con terrenos del citado Cortijo de Pernía, otros nombrados del Junquillo y de la Morenilla, del Sr. Cárdenas, Cortijo de la Morana la Chica y Tajón de los Abadillos, de ex Conde de San Julián y al Oeste con tierras del Cortijo de las Paredes, del ex Conde de Gavia y otra del indicado del Pobre. Se encuentra atravesado de Naciente a Poniente, por la carretera de Córdoba y los caminos de Santaella y La Rambla, radicando dentro de sus límites, varios tajones del nombrado Cortijo de los Abadillos y el llamado de la Longaniza, de la dotación del Cortijo de la Morenilla.

El citado Cortijo en el año de 1912, recibido por título de herencia, era propiedad de Don Pedro de Cárdenas Díaz y su esposa Doña María de los Dolores Llavaneras Alférez, pasando, al fallecimiento de estos, a su hijo Don Miguel Angel de Cárdenas Llavaneras, casado con Doña Rosario Osuna Escalera, para posteriormente, al fallecimiento del citado Don Miguel, Angel, que se produjo en 16 de Octubre de 1976, recibirlo en proindiviso, como herederos, sus hijos Doña Rosario, Don Miguel Angel y Don Pedro de Cárdenas Osuna, titularidad que completaron por donación de la madre de los mismos Doña Rosario Osuna Escalera, mediante escritura otorgada en Ecija el día 21 de Agosto de 1982.

Posteriormente, en 22 de Julio de 1987, mediante escritura otorgada ante el Notario de Ecija Don Juan N.

García Vargas, los citados hermanos de Cárdenas Osuna, extinguieron la comunidad que en proindiviso mantenían sobre el citado Cortijo "*Los Abades*", adjudicándose el mismo a Don Pedro de Cárdenas Osuna.

Este, junto con su esposa Doña María Dolores Boceta Ostos, en el año de 1995, crea la sociedad *Agrícola Cárdenas Ecija S.LU*, a cuya entidad, en pago de sus participaciones sociales, aporta el citado Cortijo "*Los Abades*". Posteriormente, en el año de 1998, del citado cortijo se segrega una parcela de tierra calma, con una extensión de dos hectáreas, cincuenta áreas y diez centiáreas, que, como finca independiente, es transmitida a la entidad mercantil "*Transformaciones Agrícolas Los Abades S.LU.*", de la que forman parte los citados Don Pedro de Cárdenas Osuna, su esposa Doña María Dolores Boceta Ostos, junto a los cuatro hijos de dicho matrimonio, llamados: Don Pedro, Doña Ana del Carmen, Don Miguel Angel y Doña Isabel del Rosario de Cárdenas Boceta,<sup>26</sup> sociedad esta que es la que elabora, produce y comercializa el aceite de oliva virgen "*Tierras del Sur*".

En definitiva, continuando la tradición aceitera que su abuelo materno iniciara en el "*Molino del Rey*" al año de 1912 y después continuada por sus padres, Don Pedro de Cárdenas Osuna, recuperó la misma, y actualmente la lleva a cabo con las cosechas de aceitunas

---

<sup>26</sup> Registro de la Propiedad de Ecija (conste mi agradecimiento a Ignacio Rodríguez Rodríguez, Oficial del citado Registro.)

procedentes de los olivares que, a través de las entidades por él participadas (englobadas todas ellas en lo que se ha llamado Grupo *Proicar*), posee en la provincia de Jaén y Ecija, produciendo y comercializando el denominado aceite de oliva virgen **“Tierras del Sur”**, llevado a cabo, como hemos dicho anteriormente a través de una de las sociedades de su grupo empresarial, concretamente *Transformaciones Agrícolas Los Abades*, elaboración y producción que se realiza en el molino de aceite situado dentro del cortijo del propio nombre.

Es de justicia no dejar en el olvido una más de las actividades de Don Pedro de Cárdenas Osuna, siguiendo igualmente la tradición heredada de su padre, como es la cría del caballo de pura raza española, siendo propietario de la yeguada P. Cárdenas.



Siguiendo con su política de añadir valor a los productos, el *Grupo Proicar*, para su citada sociedad de transformaciones agrícolas, ha incorporado todos los avances tecnológicos y lo último en investigación, para



poner a disposición de sus clientes, los mejores productos agrícolas, lo que consigue por medio de sus empresas *Agrícola Cárdenas S.LU*, y *Transformaciones Agrícolas Los Abades S.LU*, que son las sociedades responsables del cultivo, producción, elaboración, transformación y comercialización de sus productos, cuidando con esmero cada detalle del proceso y obteniendo productos de gran calidad, cien por cien andaluces.

Por ello, el aceite **“Tierras del Sur”**, representa fielmente su lema de tradición y futuro. Desde 1912, en el **“Molino del Rey”** –La Carlota-, hasta las mesas de nuestros días, nos llega su aceite de oliva virgen, por la fusión de las aceitunas Hojiblanca, Picual y Arbequina, produciendo un oro líquido muy valorado por los paladares más exquisitos. El aceite



**“Tierras del Sur”** es un aceite de cosecha propia, tras la recogida de la aceituna de sus propios árboles de Jaén y de la zona de Ecija. Con el control de todo el proceso de producción, garantizan que el producto llegue en perfecto estado de

frescura y sabor.

En definitiva, han querido seguir con la tradición aceitera que un antepasado de ellos, inició, hace casi un siglo, en el “*Molino del Rey*”, elaborando y produciendo actualmente, en su propia almazara situada en la finca “*Los Abades*” del término municipal de Ecija, tan preciado oro líquido, bajo el nombre de aceite de oliva virgen extra “*Tierras del Sur*”.



## Capítulo VI

### Abecedario del aceite





*En verdes ramas nació,  
En pedrera me mataron,  
En un pozo me metí,  
Y del pozo me sacaron  
Y a todo el mundo serví.*

Anónimo.

## ABECEDARIO DEL ACEITE

**Aceites Lampantes:** Algunos aceites vírgenes y el que se obtiene a partir del orujo contienen sustancias colorantes e impurezas que les da un fuerte color, olor y sabor desagradables; poseen normalmente un alto grado de acidez que no lo hacen apto para el consumo.

**Aceituna:** Fruto del olivo: las aceitunas se recolectan tanto para obtener aceite como para su consumo como fruto.

**Alcuza:** Jarra o vasija de forma cónica, generalmente de hojalata o barro cocido, en la que se guarda el aceite destinado a diferentes usos.

**Almazara:** Molino de aceite. Sinónimo: trapiche. Nombre con el que se designan las fábricas dedicados a

la extracción del aceite de oliva. Las almazaras comenzaron siendo una pequeña industria familiar para convertirse después en centros colectivos donde determinadas poblaciones muelen y procesan las aceitunas. Una vez que las olivas han sido recolectadas, los agricultores o aceituneros llevan la cosecha a las almazaras. En todos esos procedimientos se procuraba no moler el hueso para que el aceite no adquiriera el sabor desagradable de la almendra. La extracción actual del aceite sigue un procedimiento muy similar al tradicional, que se ha llevado a cabo durante siglos. El principio fundamental consiste en la molienda de las aceitunas sobre muelas tradicionalmente de piedra, las cuales han sido sustituidas por cilindros o prensas de acero. El segundo proceso es el prensado y el tercero el decantado o separación del alpechín y el aceite. Por último, el cuarto es el filtrado...

**Alpechín:** Líquido oscuro y fétido que brota de las aceitunas cuando se apilan antes de la molienda, y cuando se las exprime para extraer el aceite: *el **alpechín** resultante del proceso de extracción del aceite está constituido fundamentalmente por agua.*

**Batido:** Para favorecer la aglutinación de las partículas de aceite, la pasta se somete a un batido lento que hace que las partículas de aceite tengan más probabilidad de chocar y aglutinarse dentro del gel, en forma de gotas extensas o grandes masas continuas de aceite. Si esta fase se ha realizado con éxito, el **aceite virgen** es obtenido con un prensado suave y es de muy buena

calidad, y puede ser separado por centrifugación o decantación en esta fase del proceso para dar lugar al **aceite de oliva virgen extra**.

**Borra:** Hez o sedimento espeso que forma el aceite.

*Botánica:* Líquido acuoso que se obtiene a partir de la molienda y prensado de las olivas o aceitunas. En este proceso la pulpa y los demás componentes se rompen y fragmentan para formar la *pasta* y un líquido que contiene fundamentalmente agua, aceite y los demás componentes de la aceituna. Por medio del prensado y centrifugado se separa el orujo o residuos sólidos, el aceite y los líquidos que se conocen como alpechín.

**Capacho:** Sera redonda que, en las almazaras, se llena con la aceituna que se lleva a prensar

**Cata:** Prueba o degustación que se hace del aceite para ver qué sabor tiene

**Centrifugación:** Proceso utilizado para separar dos o más sustancias contenidas en un recipiente por efecto de la fuerza centrífuga que se produce al hacerlo girar.

**Decantación:** Acción de decantar un líquido.- Operación que consiste en la separación por gravedad de dos o más cuerpos no miscibles, de densidad diferente, cuando uno de ellos por lo menos es líquido. Separar por decantación productos que no se mezclan entre sí: *resulta muy sencillo **decantar** el agua y el aceite.*

**Decoloración:** Es la segunda parte de la refinación; consiste en la **decoloración** del aceite mediante un filtrado a través de tierras desecadas o carbón vegetal,

capaces de absorber las sustancias colorantes. Al final del proceso ambos se separan por filtración.

**Desodoración:** Eliminar u ocultar el olor (generalmente desagradable).- La tercera parte del proceso, denominada **desodoración**, tiene como objetivo desposeer al aceite de malos olores. El aceite se hace pasar por aspersores de vapor de agua y se somete al vacío para que las sustancias olorosas se volatilicen.

El aceite resultante es prácticamente incoloro, inodoro e insípido. Para ser aprovechado se mezcla con el aceite virgen a una proporción variable. Este producto era el clásico "aceite de oliva puro", actualmente denominado "aceite de oliva", en contraposición a los demás aceites: el aceite de oliva virgen, el "aceite virgen extra" y el de orujo.

El siguiente proceso de decantación y/o centrifugado separa las sustancias grasas y el líquido acuoso denominado mosto oleoso. Esta sustancia contiene algunos aceites que se separan por disolución en hexano, el cual se evapora fácilmente y deja libres a las grasas y a otras sustancias; éstas constituyen un aceite de oliva impuro, que posteriormente se refina para poder ser utilizado en la alimentación.

**Envero:** Coloración cuando empieza a madurar, Madurez, sazón.

**Escaza:** Cazo grande que se emplea en el molino para echar el agua hirviendo.

**Molienda:** Acción de moler. Temporada que dura la operación de moler la aceituna

**Oliva:** Aceituna, fruto del olivo.

**Olivo:** Árbol oleáceo de tronco corto y torcido, hojas puntiagudas y flores blancas cuyo fruto es la aceituna.

**Orujo:** Está compuesto por huesos triturados, epidermis y fibra de las olivas que han sido utilizadas para la extracción del aceite de oliva. Este residuo sólido constituye del 30 al 40 % del peso total de la aceituna. Después de la extracción del aceite de oliva, aún las almazaras modernas contienen una cantidad de aceite que puede superar el 1%. Para recuperar este aceite, el orujo se somete a una disolución caliente en hexano u otro disolvente de aceites similar. El hexano se evapora por calor y vacío, y el aceite recuperado se refina para su ulterior utilización. Este producto se denomina **aceite de orujo**: es de color verde oscuro y contiene impurezas y olores que se eliminan en el proceso de refinado.

**Pasta:** Masa espesa que se obtiene removiendo una mezcla de sustancias sólidas y líquidas.- El producto de la molienda se denomina **pasta**, la cual está compuesta por alpechín, aceites y materias sólidas provenientes del hueso y de la piel de la aceituna.

**Prensado:** Acción y efecto de prensar (prensa: Máquina de forma variable según su uso, capaz de ejercer una fuerte presión sobre lo que se coloca entre sus piezas para comprimirlo, exprimirlo)

**Refinación:** Acción de refinar.- La primera parte del proceso de refinación consiste en la **neutralización** de los ácidos grasos mediante sustancias alcalinas, como la sosa, a una proporción acorde con el grado de acidez. La adición de los álcalis saponifica las grasas más saturadas y forma grumos de jabón fácilmente extraíbles por centrifugación, decantación o filtrado.

**Trujal:** Prensa para uva o aceituna. Molino de aceite.

**Varear:** La técnica del vareo es muy antigua, ya aparece dibujada en un vaso griego del siglo VI a. C.

**Zarabanda:** Labor de selección de las olivas en buen estado, la separación de las partidas, dañadas o enfermas y el desecho de ramas y hojas.<sup>27</sup>

Por último y obrando en mi poder una nota de prensa del mes de Abril de 2005, sobre el "olivo milenario", quiero aportarla por la curiosidad de su contenido:

"Con dieciséis toneladas de peso, este gigante milenario cruzó la frontera española para echar raíces en Francia en abril de 2005. Era un olivo, originario de Càlig (Castellón), que fue vendido por un vivero de Tarragona. A este coloso de cuatro metros de altura, de tronco retorcido y surcado de arrugas se le calculan unos 1800 años de antigüedad. Podemos imaginar cuántas gentes y culturas vio pasar a lo largo de siglos. Ahora sigue siendo testigo de nuestro tiempo en el parque Jardins du Monde en Royan, Francia. El

---

<sup>27</sup> Enciclopedia Universal Micrones.- Edición Clásica.- 2005.

comprador pagó 25.000 euros por este ejemplar, más 2.000 por el traslado en un tráiler. Para colocarlo sobre el transporte se usó una grúa de sesenta toneladas de peso. Existe una polémica en torno al comercio de estos árboles milenarios. Hay quienes piensan que se trata de un patrimonio que hay que proteger. Estos “ancianos” tienen un atractivo especial, están ligados a la cultura y a la religión, al Mediterráneo. Existe también la venta del “aceite de oliva milenario”, más costoso de producir que en árboles jóvenes. Estos viejos olivos de más de 800 años, son auténticas obras de arte de la Naturaleza.”



## Capítulo VII

### El Aceite de oliva virgen extra **“TIERRAS DEL SUR”** en la gastronomía ecijana. *- Algunas recetas típicas -*





*Yo,  
Señor de la cocina soy  
Y hasta en las ensaladas voy.  
Yo frío,  
Yo tuesto,  
Y en la cocina  
Tengo mi puesto.  
Anónimo.*

**EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
“TIERRAS DEL SUR”  
EN LA GASTRONOMIA ECIJANA.  
- ALGUNAS RECETAS TÍPICAS -**

**SOPA DE GATO:** Derivada de la “sopa de ajo”, pero añadiendo el refrito de ajo, tomates pelados y pimientos verdes. Una vez hecho, se rehogan rebanadas de pan, añadiendo caldo de puchero o bien agua caliente. Consumido casi todo el líquido, se escalfan los huevos. Se pueden añadir espárragos y almejas.

**ESPINACAS LABRADAS:** Hervidas las espinacas y sin líquido, se “majan” juntamente con ajo crudo, comino, vinagre y sal. Aparte de hará un refrito con ajo y trozos de pan, que servirán para decorar el plato. Se añade al aceite pimentón dulce y luego se mezcla con las espinacas. Se sirve en frío.

**CAZUELA DE ESPARRAGOS TRIGUEROS:** Se hace un refrito de ajos y pimentón dulce, se rehogan los espárragos y se añade un “majao” de comino, pan frito, sal y vinagre. Se cubren de agua y se escalfan los huevos.

**SALMOREJO:** Lavar los tomates, trocearlos y ponerlos en el vaso de la batidora eléctrica con el pan remojado y escurrido y los ajos. Batir bien e incorporar el vinagre, la sal y el aceite de oliva. Seguir batiendo hasta que quede una mezcla fina. Se mete en el frigorífico para servir frío. Se acompaña con guarnición de jamón picado y huevo duro.

**FLAMENQUIN:** Es un rollo de filete de lomo entero, dentro se le pone el jamón a trocitos, huevo duro y pimientos morrón. Se hace un rollo, se empana con huevo y pan rallado y se fríe, preferentemente, con aceite de oliva en sartén a fuego alto, se sirve acompañado de ensalada.

**GAZPACHO ECIJANO:** Se pone en remojo la miga de una pieza pequeña de pan y se escurre para ponerlo

en la batidora con los 2 dientes de ajo, una cucharada de sal, vinagre, y 1/8 de aceite de oliva. Tres tomates pelados, un pimiento pequeño y unas rodajas de pepino. Se tritura todo muy bien y se le añade litro y medio de agua fría y se mete en el frigorífico unas horas antes de servir.

**RABO DE TORO:** Se ponen dos trozos o tres por persona lavados en una cacerola, con un buen chorreón de aceite de oliva. Se rehogan habiendo frito primero una cebolla y 4 dientes de ajo. Se ponen en un mortero para machacar bien con una guindilla y pimiento de corneta, cuando se está rehogando el rabo de toro se le pone una cucharada de pimentón dulce y medio vaso de vino blanco, añadiendo todo lo del mortero y dejando cocer hasta ponerse tierno y reduciendo el caldo hasta quedar una salsa. Se sirve con patatas fritas.

**MOLLETE:** Producto típico en los desayunos ecijanos. Es un tipo de pan que se sirve tostado para untar lo que se desee, normalmente aceite de oliva o manteca colorá.



**PESTIÑOS:** Descripción:

**Ingredientes:**

3 K. de harina.

1 Taza de desayuno sirve de medida para el aceite de oliva.

$\frac{3}{4}$  litro de aguardiente.

1 Taza de zumo de naranja.

Vino blanco el que admita a la hora de amasarlos.

### **Aliños:**

3 cucharadas soperas de canela molida; un palo de de canela tostada y molida. 1 cucharadita de clavos tostados y molinos. 4 cucharadas de matalahúva o anís. 7 cucharaditas de ajolín. Una pizca de sal.

### **Realización:**

Se coloca en un recipiente la harina, el aceite caliente y se des huma con una cáscara de limón. Se le va añadiendo la harina una vez caliente el aceite, poco a poco y removiendo. Después se añaden los aliños mencionados, removiendo con una paleta. El anís se calienta muy bien con un cazo y se le añade una vez que se empieza a amasar. Lo mismo se hará con el zumo de naranja y el vino blanco (como medidas la taza de desayuno) Se amasan y se cogen pequeñas bolas como del tamaño de una albóndiga y se aplasta en el dedo índice hasta que adquiera la forma de un triángulo alargado. Se fríen en aceite de oliva caliente dejándolo escurrir, y finalmente se pasa por la miel.





**Promoción Patrimonial**  
PROICAR ALQUISUR PROMOCIONES SEVILLA 2000

**Inmobiliaria**  
INMOBILIARIA DOS FUENTES

**Energías Renovables**  
ERA XXI

**Agricultura**  
AGRICOLA CÁRDENAS

**Agroindustria**  
TRANSFORMACIONES AGROALIAS LOS ABADES

## BIOGRAFÍA DEL AUTOR.

Ramón Freire Gálvez, nace el 30 de Junio de 1952, en la Ciudad de Écija (Sevilla). Cursa sus



estudios primarios en el Colegio Salesiano de Nuestra Señora del Carmen de su Ciudad natal, examinándose de la prueba de ingreso en Osuna, para iniciar y terminar el Bachillerato en el Instituto "Luis Vélez de Guevara" de la citada Ciudad astigitana.

Funcionario por oposición, fue premiado por su trabajo titulado: "*La Inmaculada Concepción*", convocado por el Regimiento de Infantería "Melilla 52" de Málaga, durante la prestación de su Servicio Militar. Ganador del accésit en los Juegos Florales de 1989 y 1991, convocados por la Real Academia de Bellas Artes, Buenas Letras y Ciencias "Luis Vélez de Guevara" de Écija, por sus obras: "*Las cigüeñas de las torres ecijanas vieron*

*llegar el tren”* y *“Sueño en el Valle”*, respectivamente.

Ha sido pregonero de la Semana Santa de Écija en 1990; de la I Exaltación a la Virgen del Valle (Patrona de Écija) en 1993; de la Semana Santa de Fuentes de Andalucía en 1994; de la Hermandad de la Virgen del Rocío de Écija y de Mairena del Aljarafe (Sevilla) en 1997 y 1998 respectivamente; pregonero del Carnaval ecijano en 1994, de la I Exaltación a la Cruz en Écija, año de 2009.

Desde 1982 a 1992 ostentó el cargo de Hermano Mayor en la Hermandad del Santísimo Cristo de la Sangre y Nuestra Señora de los Dolores de Écija. Miembro de la ejecutiva en la comisión organizadora para la Coronación Canónica de Nuestra Señora del Valle, Patrona de la Ciudad de Écija año de 1999, así como en la formada por el CL Aniversario de la Virgen de los Dolores en la Hermandad del Smo. Cristo de la Sangre, a la que pertenece desde su nacimiento.

Es autor del guión y locución de los videos realizados por la Televisión Municipal de Écija, titulados: *“María del Valle Coronada”*, *“Historia de Écija”* y *“Bosquejos”*. Autor de la letra del himno del Écija Balompié, con motivo del cincuenta

aniversario de su fundación, entidad deportiva en la que colaboró como Relaciones Públicas y representante ante la Liga de Fútbol Profesional, durante la militancia del club en la 2ª División del Fútbol español. Miembro del Colectivo de Pregoneros de la Semana Santa de Écija.

Cuenta con numerosas intervenciones en exaltaciones cofrades, tertulias y coloquios, dentro y fuera de su Ciudad natal.

Es autor de las siguientes publicaciones:

- *Fundación e Historia de la Hermandad de la Sangre (Écija)*
- *Los títulos que el pueblo concede –Apodos ecijanos (I y II parte)*
- *Siete Cortos Relatos*
- *D. Juan N. Díaz Custodio –Écija, de siglo a siglo*
- *Historias intrascendentes de un Sr. Marqués*
- *Poemario Sangre y Dolor en Jueves Santo (coautor)*
- *XXV años de la Hermandad del Rocío de Écija*
- *Bosquejo de un tenor de ópera ecijano (Fernando Valero Toledano)*
- *Diario eclesiástico, necrológico y social –Iglesia de Santa Cruz*
- *De la reedición del libro Écija, Sus Santos y su Antigüedad*
- *Ayer y hoy de las Hermandades y Cofradías ecijanas*

- *Bosquejos – Manuel Salamanca Tordesillas y José Sanjuán Ariz-Navarreta*
- *Écija, lo que perdimos y lo que no conocimos*
- *Écija en sepia*
- *El aceite de oliva ecijano Tierras del Sur*
- *Écija, la pasión según los Evangelios*
- \* *De la reedición del libro Historia de Santa Florentina*
- \* *Ecijanos en Andalucía, España y el Mundo.*
- \* *El Cronicón Ecijano*
- \* *Recordando a Juan N. Díaz Custodio.*

*Por Internet:*

*Écija, el río Genil y el arroyo del Matadero o de la Argamasilla.*

*El Convento de los agustinos, Gaspar del Águila y el Santo Cristo de la Sangre (Écija).*

*Homenaje a los industriales y comerciantes ecijanos del siglo XX.*

*Bosquejo de un tenor de ópera ecijano – Fernando Valero y Toledano.*

*José Sanjuán Ariz-Navarreta (Un riojano que hizo solar familiar e industrial en Écija).*

*Recordando a Manuel Salamanca Tordesillas.*

*Los Títulos que el pueblo concede – Apodos ecijanos.*

*Écija, lo que no conocimos y lo que perdimos.*

*Historias intrascendentes de un señor marqués.*

*Semana Santa en el valle del Genil.*

*Ayer y hoy de las Hermandades y Cofradías ecijanas.*

*Écija, la pasión según los Evangelios.*

*Recordando a Juan N. Díaz Custodio.*

*Écija en sepia.*

Con esta nueva publicación, encargo expreso, como el autor hace constar en la motivación, de Don Pedro de Cárdenas Osuna junto con su entorno familiar y empresarial, le ha servido al autor, como nos tiene acostumbrado en todas sus publicaciones sobre Ecija, a reivindicar (en esta ocasión por medio del aceite de oliva ecijano), una vez más, la historia cultural y socio-económica de la Ciudad que le vio nacer, aportándonos una serie de datos desconocidos sobre tan preciado producto, que servirán para demostrar la importancia del aceite ecijano, desde el Imperio romano a nuestros días y ojalá así sea con todo cuanto nace de esta bendita tierra, situada, nunca mejor dicho, al Sur del Sur.



Vista area del molino de aceite "Tierras del Sur"

